

Kekse

Wie richtig kennzeichnen? Zutatenliste ist anspruchsvoll

SEITE 6

Erntebilanz

Pflanzenschutz: vielfältigerer Werkzeugkoffer gefordert!

SEITE 10

Mehrfachantrag

Erfassung startet in Bezirkskammern am 11. November

SEITE 11

Schafe

Blauzungenkrankheit: bei Schafen oft letal, Impfung notwendig

SEITE 12

ETIVERA
Öldosen **ONLINE BESTELLEN**
+43 (0) 3115 / 21999
www.etivera.com

Landwirtschaftliche Mitteilungen

Zeitung der Landwirtschaftskammer Steiermark
www.stmk.lko.at Nummer 21 • 1. November 2024

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



Hülsenfrüchte

Speiseleguminosen sind stark im Kommen und wichtiger Teil einer gesunden Ernährung

SEITEN 2, 3

Kredite

Wertvolle Tipps zur Laufzeit und wie sich diese auf die Gesamtbelastung auswirkt

SEITE 7



Regionales Brennholz

Zusatzeinkommen

Bäuerliche Betriebe können sich mit Qualität und Preis gegenüber Baumarkt-Brennholz gut auf dem Markt positionieren. Eine genaue Kalkulation ist aber wichtig. Baumarkt-Brennholz, weitgehend aus Ost- und Südeuropa, ist meist viel teurer.

SEITEN 8, 9

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

TIERISCH GUTE FUTTERMittel.
Mit individuell abgestimmten Fütterungskonzepten erfolgreich im Stall.

CORNVIT

Jetzt informieren und bestellen:
bestellung@h.lugitsch.at | +43 3152 2222-995
www.h.lugitsch.at



Ein Spitzenprodukt der heimischen Weidegansbäuerinnen und Weidegansbauern sind auch die Daunen und Federn – sie werden in Oberösterreich verarbeitet

AMA

Heurige Ganslsaison läuft recht gut an

Ganz im Gegensatz zu den ausländischen Schnellmastgänsen, die als Tiefkühlware in den Regalen liegen und in kurzer Zeit hochgemästet werden, grasen die heimischen Weidegänse bei frischer Luft bis zu sieben Monate auf Wiesen und fressen etwas Getreide. Der große Unterschied: sie wachsen langsam, höchstes Tierwohl und die ausschließlich heimische Herkunft sind das große Plus. Und das honorieren vor allem die Privatkunden. „Der Ganslmarkt ist bisher gut angelaufen, gebietsweise sind wir sogar schon ausverkauft“, fasst Margit Fritz, Obfrau der steirischen Weidegansbauern, die aktuelle Nachfrage in der Vorsaison zusammen. Zum Höhepunkt der Ganslsaison rund um den Martinitag am 11. November erhofft Fritz – wie zuletzt in den vergangenen Jahren auch – wieder kurzfristige Bestellungen von der Gastronomie.

Bis Weihnachten

Ein Trend schwappt zunehmend von Ober- und Niederösterreich in die Steiermark über – die verlängerte Ganslsaison. Sie weitet sich – zwar langsam – auch in der Grünen Mark in Richtung Weihnachten aus. „Hier ist die Chance intakt, den Absatz zu erhöhen“, sagt Fritz. In Ober- und Niederösterreich hingegen ist Ganslessen bis zu Weihnachten schon eine Selbstverständlichkeit. Obwohl den heimischen Ganslbauern auf dem Markt wegen

„Vor allem private Haushalte halten uns die Treue

Margit Fritz, Obfrau Weidegansbauern

der ausländischen Billigstkonkurrenz nichts geschenkt wird, ist für sie die Treue der privaten Haushalte Goldes wert. „Im Mur-, Mürz- und Ennstal kann die private Nachfrage noch nicht gedeckt werden. In der Ost-, West- und Südsteiermark sollte vor einem Neueinstieg der Absatz gesichert werden“, sagt die Obfrau. Doch wie wird geschlachtet?

Fritz: „Äußerst unkompliziert mit dem Schlachtmobil, einige Betriebe schlachten mittlerweile sogar in Eigenregie.“

Federn und Daunen

Gut läuft der Verkauf der nassen Federn und Daunen, die durch die lange Haltung ausreifen können. „Nach der Trocknung sind sie ein gefragtes Spitzenprodukt für Pölster und Decken“, betont die Obfrau und ergänzt: „Mit dem Verkauf der Federn und Daunen lassen sich etwa 40 Prozent des Gösselpreises finanzieren, die als Ein-Tages-Gänseküken auf die Höfe kommen.“

Seiten 2, 7

Offene Fragen

Auch wenn das Ganslgeschäft grundsätzlich gut startet, lässt sich die Gastronomie heuer besonders bitten. Noch zögert sie, heimische Weidegänse für die Ganslwochen rund um Martini zu bestellen. Dabei haben sich gerade in den vergangenen Jahren tragfähige Beziehungen zwischen der Landgastronomie und den steirischen Weideganshaltern entwickelt. Warum die Uhren heuer anders ticken, ist bisher unklar. An den Ganslbauern kann es wohl nicht liegen. Trotz Preisanstieg bei Futter, Küken, Energie und Verpackung haben sie die Verkaufspreise nur moderat angepasst. Pro Portion wirkt sich das zwischen 0,66 bis maximal einem Euro aus. Was könnte also der wirkliche Grund der Zurückhaltung sein? Mangelnde Reservierungen der Gäste oder sind doch ausländische Schnellmastgänse im Spiel, die massenweise den österreichischen Markt fluten? Kommen diese möglicherweise beim Gasthausbesuch auf die Teller? Bei korrekter, freiwilliger Kennzeichnung liegt die Wahl bei den Gästen. Werden aber steirische Weidegänse auf der Speisekarte versprochen und billigste ausländische serviert, so könnte dies eine vorsätzliche Irreführung sein, die auch entsprechend zu ahnden ist.

Rosemarie Wilhelm
Chefredakteurin



Beilage „Hofheldinnen 2024“. Wir stellen Ihnen die frisch gekürten bäuerlichen Unternehmerinnen des Jahres vor

Beilage „Im steirischen Wald“. Alles rund um den Waldbauerntag am 14. November in der Forstschule Bruck/Mur

Beilage „Best of Kernöl“. Die Top-20 der steirischen Kürbiskernölproduzenten und die Champions

Zum Herausnehmen

MEINE MEINUNG

Fast die ganze Zeit auf der Weide



Margit Fritz
Obfrau steirische Weidegansbauern, Gnaning
BAUMGARTNER

Die Marke „Steirische Weidegans“ gibt es bereits seit 15 Jahren. In dieser Zeit ist die Arbeitsgemeinschaft mit der Nachfrage nach Weidegänsen gewachsen. Derzeit gibt es 42 kleine und mittlere Betriebe, bio oder konventionell, die sich für das Nischenprodukt Weidegans entschieden haben. Sie halten mittlerweile 8.000 Weidegänse auf ihren Grünlandflächen, die sich meist um ihre Höfe befinden. Sie haben sich damit ein weiteres Standbein geschaffen und können in der Direktvermarktung ihren Kunden ein qualitativ hochwertiges Produkt anbieten. Auch viele Gastronomiebetriebe sind bereits von der Qualität der Weidegans überzeugt. Die Weidegänse sind fünf bis sieben Monate auf der Weide unterwegs, um Gras als Hauptfutter aufzunehmen. Mit etwas Getreide als Beifutter ergibt es ein aromatisch zartes Fleisch, welches wasser- und fettärmer ist. Daher kann man sich über mehr Braten in der Pfanne freuen. Da die Gänse sehr „sportlich“ unterwegs sind, können sie auch Flächen wie Streuobstwiesen oder Steilflächen beweidet, die maschinell nur schwer oder gar nur händisch bearbeitet werden können. Somit haben Weidegänse auch einen hohen Stellenwert bei der Pflege der Kulturlandschaft. Auch das Tierwohl ist in der Weideganshaltung großgeschrieben, hat doch eine Gans 100 Quadratmeter Weidefläche und 0,5 Quadratmeter Stallfläche zur Verfügung. Wenn der Herbst kommt und das Geschnatter der Gänse zu hören ist, ist es wirklich zu laut oder störend? Oder wird man ganz einfach an den heiligen Martin erinnert, der von den Gänsen verraten wurde? Oder freut man sich schon auf einen Gänsebraten, den man mit Familie und Freunden zu Martini oder Weihnachten gemeinsam genießen kann? Oder wird man erinnert, einen Tisch beim Gastwirt für das Gansessen zu reservieren? Die ganze Gans zu verwerten, ist ein großes Anliegen der Gänsehalter. Es muss nicht immer der Gänsebraten im Ganzen sein, auch mit Kreativität lässt sich die ganze Gans verwerten.

Sie erreichen die Autorin unter fritz.gnaning@aon.at

Hülsenfrüchte stark

Ein Plädoyer für Speiseleguminosen: Markt ist aufnahmefähig, immer mehr Konsumenten

Der Anbau von Hülsenfrüchten wird in der Steiermark mit über 7.800 Hektar von der Sojabohne dominiert. Rund 60 Prozent der Ernte werden zu hochwertigem Tierfutter verarbeitet. Ein im internationalen Vergleich hoher Anteil wird in der Lebensmittelindustrie zu Sojadrinks, Tofu und anderen Produkten verarbeitet und als Emulgator in zahlreichen Lebensmitteln genutzt.

Hülsenfruchtkulturen, die ausschließlich für die menschliche Ernährung verwendet werden, allen voran die Steirische Käferbohne g. U., aber auch andere Bohnensorten, Edamame (Gemüsesoja), Linsen und Kichererbsen erwecken zuneh-

mend das Interesse innovativer Betriebe. Auf Initiative von Vizepräsidentin Maria Pein lud die steirische Landwirtschaftskammer kürzlich zu einer Fachveranstaltung, um Betriebe dazu zu ermutigen, die pflanzlichen Eiweiß-Alternativen (wieder) zu entdecken und zusätzliche Standbeine aufzubauen.

Arno Mayer, Leiter der Abteilung Pflanzen der Landwirtschaftskammer zeigt sich überzeugt: „Hülsenfrüchte punkten auf vielen Ebenen – sie können regional angebaut werden und sind wichtiger Bestandteil einer vielfältigen Fruchtfolge. Sie verbessern die Bodenfruchtbarkeit und können bei guten Bedingungen erhebliche Mengen an

„Hülsenfrüchte sind schon seit Jahrhunderten wichtiger Bestandteil der regionalen Ernährung und Fruchtfolge!

**Arno Mayer, Leiter
Abteilung Pflanzen**

Stickstoff aus der Luft binden. Der Landwirt spart dadurch Geld beim Düngerzukauf und trägt zu einer klimaschonenden Landwirtschaft bei.“

Andreas Cretnik, Vorstand des Unternehmens Alwera, weist darauf hin, dass Hülsenfrüchte be-

sonders von gesundheits- und umweltbewussten Konsumenten stärker nachgefragt werden. Aufgrund ihrer hohen Eiweiß-, Ballaststoff- und Mineraliengehalte sind sie für die menschliche Ernährung höchst relevant. Dies spiegelt sich auch in den heuer aktualisierten österreichischen Ernährungsempfehlungen wider, bei denen Hülsenfrüchte nun deutlich stärker präsentiert sind.

Aber: Wie der von der steirischen Kammer im September durchgeführte Store Check in Supermärkten, Diskontern und Drogeriemärkten ergab, stammen derzeit mehr als zwei Drittel der 157 untersuchten Hülsenfruchtprodukte nicht aus Öster-

Raumberg-Gumpenstein: Feldversuche mit Speiseleguminosen von Daniel Lehner



Kichererbsen. Stammen aus trockenen Gebieten und werden bei Konsumenten immer beliebter. Sie bevorzugen trockenes Klima im Sommer, besonders zur Reife. Nicht alle Sorten sind bei uns tauglich.

Anbau. Findet zum ähnlichen Zeitpunkt wie Soja statt, teils etwas früher. Weite Reihenabstände lassen eine Unkrautregulierung und gute Abreife zu. Die Kultivierung ist nur in nicht zu feuchten und warmen Gebieten ratsam wie der südlichen und südöstlichen Steiermark. Ansonsten Gefahr von Pilzkrankheiten und schlechter Qualität bis Totalausfall. Erträge können stark schwanken.

Ernte. Drusch Ende August/Anfang September.



Linsen waren lange Grundnahrungsmittel. Änderungen in der Produktion verdrängten sie jedoch vom Acker. Die Nachfrage nach pflanzlichem Protein und günstigeres Klima steigern das Interesse daran.

Anbau. Im Gemenge mit Getreide (Hafer, Gerste) werden gute Erträge gedroschen, auch auf extensiveren Schlägen und Gegenden. Der Anbau beginnt gegen Ende März in Drillsaat, das Getreide macht knapp ein Drittel der üblichen Saatmenge aus.

Ernte. Findet im Juli statt, Schwadddrusch hilft unreife Partien nachzutrocknen und reduziert Verluste. Anschließend Trennung des Gemenges für den Verkauf zusätzlich zur Reinigung.



Sojabohnen. Sind in Österreich mittlerweile in vielen Fruchtfolgen Fixstarter. Im Bio-Bereich wird bereits über die Hälfte der Erzeugung für den stark nachgefragten Speisebereich in die Verarbeitung geliefert. Neben Druschsoja gibt es auch Grünsoja – auch Edamame bezeichnet.

Anbau. Die Saatstärke beträgt hier nur ein Drittel der üblichen, da Verzweigung angestrebt wird. Druschsoja kann teils sogar nach Gerste noch als Zweitfrucht gesät werden. Das Sortenangebot ist mittlerweile sehr vielfältig.

Ernte. Nicht nur wegen der grünen und großen Körner ist Behutsamkeit gefragt. Auch der Termin ist mit Bedacht zu wählen.



Platterbsen. Waren in früheren Zeiten oft eine Notration, da sie trotz langer Trockenphasen noch Ertrag bringen und als anspruchslos gelten. Heute sind sie in Südeuropa nach wie vor beliebt. Sie wachsen hoch und brauchen daher eine Stützfrucht wie Hafer.

Anbau. Erfolgt zeitig im April. Als einzige dieser Leguminosen ist sie selbstverträglich und benötigt nicht vier bis fünf Jahre Fruchtfolgeabstand.

Ernte. Es gibt noch kaum dezidierte Sorten. Die Verwendung ist ähnlich jener der Kichererbse. Innovative Produkte als Basis für Falafel lassen sich daraus herstellen. Bisher manchmal in Begrünungen vertreten.

Pflanzliches Eiweiß vom Grünland und Acker

Versuche der Landwirtschaftskammer sind Wegweiser für erfolgreichen Anbau und professionelle Kulturführung

70 Prozent des weltweiten Agrarlandes sind für den Ackerbau ungeeignetes Grasland und können für die menschliche Ernährung nicht genutzt werden. Diese rund 3,5 Milliarden Hektar Grasland sind der größte Eiweißpool. Er kann nur über den Wiederkäuern genutzt werden. Auch in Österreich werden 50 Prozent des Eiweißbedarfes über Grünland und Feldfutter gedeckt. 21 Prozent stammen aus Getreide und Körnermais, sieben Prozent aus Silomais und vier Prozent von sonstigen heimischen Eiweißpflanzen. Lediglich 18 Prozent werden importiert – im Wesentlichen für die Schweinefütterung.

Im steirischen Grünland (rund 200.000 Hektar) steckt noch viel

ungenutztes Potenzial. Dauergrünland kann je nach Standort zwischen 1.000 und 2.500 Kilo Rohprotein pro Hektar liefern. Ein Hektar Sojabohne liefert im Vergleich bei einem mittleren Ertrag von 3.500 Kilo pro Hektar nur etwa 1.200 Kilo Rohprotein. Eine Erhöhung des Rohprotein-Ertrages um nur 200 Kilo pro Hektar bei einem Betrieb mit 25 Hektar Grünland entspricht einem zusätzlichen Eiweißertrag von über 14 Tonnen Sojabohnen, also rund vier Hektar Acker! Deshalb läuft seit einigen Jahren die sehr erfolgreiche Beratungs-Initiative „Mehr wirtschaftseigenes Eiweiß vom Grünland!“

Die Eigenversorgung bei Soja in Europa liegt bei etwa 50 Pro-

zent – in Österreich bei rund 33 Prozent. Soja passt sehr gut in die Steiermark. Die Ernte stieg von rund 4.100 Tonnen im Jahr 2010 auf rund 25.500 Tonnen im Jahr 2023. Dazu beigetragen haben auch die Sojaversuche des Pflanzenbaureferates der Kammer.

Soja-Versuche

Die Sojaversuche 2024 umfassen die drei zentralen Fragen: geeignetste Sorte (30 Varianten), bester Anbauzeitpunkt und optimale Sätechnik (Drillsaat zwölf Zentimeter, Einzelkornsaat 35 und 70 Zentimeter) sowie Saatstärke. Dazu wurden 252 Parzellen randomisiert in drei Ver-

suchsanlagen dreifach wiederholt angelegt und die gesamte Ertragsstruktur bonitiert (Körner pro Hülse/pro Pflanze/pro Quadratmeter, TKG in Gramm, Ertrag pro Pflanze, Hülsen/Etagen pro Pflanze, geplatze Hülsen/Verzweigungen pro Pflanze, Lager). Die Ergebnisse sind fachliche Grundlagen für die Alternativen-Fachtagung der Kammer. Sie zeigen klar den Weg hin zu Praxiserträgen von fünf Tonnen und mehr.

Kulturanleitungen

Der Beratungsdienst der Kammer unterstützt mit detaillierten Kulturanleitungen online unter stmk.lko.at/pflanzen zu anderen



Mayer: Im Grünland schlummert viel Eiweißpotenzial

Leguminosen wie Ackerbohne, Esparssette, Körnererbse, Luzerne, Sojabohne, Süßlupine, Buschbohne und Grünerbse. In der aktuellen Förderperiode wird der Anbau von Ackerbohnen, Erbsen, Kichererbsen, Linsen, Lupinen, Peluschen und Wicken im Umweltprogramm Öpul gefördert: Diese Flächen, die zwischen mindestens 15 bis 40 Prozent der betrieblichen Anbaufläche betragen, werden mit einem Zuschlag von 129,6 Euro pro Hektar (Bio, UBB) gefördert. Flächenanteile über 40 Prozent erhalten keinen Zuschlag. Eine besondere Unterstützung erhalten die rund 190 Produzenten der „Steirischen Käferbohne g. U.“

Arno Mayer

im Kommen

setzen auf gesunde Ernährung

„Heimische Hülsenfrüchte haben großes Potenzial am heimischen Lebensmittelmarkt und sind für die gesunde Ernährung höchst relevant

Andreas Cretnik,
Vorstand Alwera

reich (Ergebnisse in der nächsten Ausgabe). Für die Landwirtschaft ist dies eine große Chance, (wieder) mehr Speiseleguminosen anzubauen und als regionale Spezialität anzubieten.

Ulrike Schilder



Die große Vielfalt an Hülsenfrüchten und Sorten ist Zeuge der enormen Bedeutung als Grundnahrungsmittel, die diese wertvollen Eiweißlieferanten in früheren Zeiten hatten

ADOBE STOCK,
DANIEL LEHNER,
WERNER KRUG

Viel Eiweiß und Ballaststoffe

Hülsenfrüchte mit Kartoffeln oder Getreide können es mit Fleisch aufnehmen

Hülsenfrüchte sind mehr als nur ein Ernährungstrend – sie spielen eine zentrale Rolle in der nachhaltigen und gesunden Ernährung. Weil regionale und nachhaltige Ernährung an Bedeutung gewinnen, hat das Gesundheitsministerium seine Ernährungsempfehlungen angepasst. Die neue Ernährungspyramide empfiehlt, dass fünf Portionen Obst und Gemüse pro Tag und drei bis vier Portionen Hülsenfrüchte pro Woche konsumiert werden sollten. Gleichzeitig wurden die Portionen für tierisches Eiweiß reduziert.

Ein „Tellermodell“ zeigt, dass die Hälfte des Tellers aus Gemüse und Obst bestehen sollte, ein Viertel aus Getreide und Kartoffeln und ein Viertel aus hochwertigen – überwiegend – pflanzlichen Eiweißquellen.

Hülsenfrüchte sind richtig nachhaltige Kraftpakete und

enthalten viel Eiweiß, Kohlenhydrate und Ballaststoffe, jedoch kaum Fett. Ausnahmen sind hier nur die Sojabohne und die Erdnuss, die auch zu den Hülsenfrüchten zählen. Sie sind reich an Vitaminen und Mineralstoffen und unterstützen die Gesundheit, das Wachstum und die Regeneration.

Gut kombinieren

Besonders vorteilhaft ist die Kombination von Hülsenfrüchten mit Getreide oder Kartoffeln, da dies die biologische Wertigkeit erhöht und damit vor allem mit Fleisch durchaus mithalten kann.

Daher macht es Sinn, beim Essen gut zu kombinieren: Linsengemüse mit Semmelknödeln, Kichererbsenaufstich mit Brot, Bohnengulasch mit Polenta. Ballaststoffe in den Hülsenfrüchten helfen, die Sättigung

zu verlängern sowie den Blutzuckerspiegel stabil zu halten. Sie bringen unseren Darm in Bewegung und beeinflussen daher die Darmgesundheit positiv. Die Verdaulichkeit von Hülsenfrüchten kann durch Pürieren, das Optimieren von Einweich- und Kochzeit und die Verwendung von Gewürzen wie Bohnenkraut, Liebstöckel, Fenchel, Dill, Lorbeer oder Kümmel verbessert werden.

Ihre Vielseitigkeit macht sie zu einem idealen Bestandteil einer pflanzenbasierten Ernährung, sei es als frisches oder getrocknetes Lebensmittel, in Form von Mehl oder als vegetarische Alternative. Und noch etwas: Hülsenfrüchte tragen als gesundheitsfördernde Lebensmittel auch dazu bei, die persönliche Klimabilanz zu verbessern.

Marika Pichler

AUS MEINER SICHT

Gemeinsam auf den Weg machen



Hemma Loibnegger
Leiterin Gartenbaureferat, Landeskammer LK

Die jüngste Fachtagung zu Speiseleguminosen in der Steiermark war geprägt von einer innovativen Stimmung, die deutlich machte, dass diese vielfältigen Lebensmittel eine interessante Rolle in der Ernährung spielen können. So bunt wie die Hülsenfrüchte war auch das Publikum dieser Tagung: Interessierte aus der Praxis, Versuchszentren, Berater, Schulen, Organisationen sowie die Politik diskutierten mit. Das Programm bot einen Streifzug von den Konsumentenwünschen über den Markt, die Vermarktung bis hin zur Produktion und zu innovativen Betrieben, die bereits erfolgreich Hülsenfrüchte anbauen. Das Bestreben der Landwirtschaftskammer ist es, das Wissen der Bäuerinnen und Bauern über Hülsenfrüchte zu vertiefen und diese Lebensmittel als festen Teil einer zukunftsfähigen Landwirtschaft und Ernährung zu etablieren. Mit dem Blick auf ernährungsbewusste Konsumenten eröffnen sich durch aktuelle Ernährungstrends neue Chancen. Das gestiegene Interesse an pflanzenbasierter Ernährung und nachhaltigen Lebensmitteln schafft ein positives Umfeld für Hülsenfrüchte, die durch ihren hohen Eiweißgehalt, ihre Vielseitigkeit und ihre ökologische Verträglichkeit punkten können. Doch um diese Chancen voll auszuschöpfen, müssen auch Herausforderungen überwunden werden. Ein Beispiel ist die beim Konsumenten beliebte Steirische Käferbohne g.U. Sie hat Platz und Potenzial am Markt, jedoch müssen Ertragsabsicherungen für heiße, trockene Sommer erreicht werden, um den Anbau zu festigen sowie auszubauen. Wenn es gelingt, den regionalen Anbau zu steigern und lokale Hülsenfruchtprodukte zu fördern, könnten sowohl die Landwirtschaft als auch die Verbraucher profitieren. Die Fachtagung machte klar, dass das Potenzial groß ist und der Weg in Richtung einer stärkeren Verankerung von Hülsenfrüchten in unserer Ernährung geebnet werden kann, wenn alle Akteure – von der Landwirtschaft über die Verarbeiter bis hin zu den Verbrauchern – gemeinsam daran arbeiten.

📧 Sie erreichen die Autorin unter hemma.loibnegger@lk-stmk.at



Trockenbohnen. Sind die ausgereiften Gartenbohnen (Fisolen) und für fast alle Standorte geeignet. Sind robust am Feld und vergleichbar mit Sojabohne.

Anbau. Anfang Mai nach Frostgefahr, besser in weiten Reihen, um Hacken zu ermöglichen. Saatgut ist teuer, SLK-Sorte gibt es für Umweltprogramm Öpul.

Ernte. Im August/September. Gute Sorten kommen ertragreich beinahe an Soja heran. Passende Druscheinstellung ist wichtig, um Bruch zu vermeiden (teilen in zwei Hälften). Tiefer Hülsenansatz und mögliche Verschmutzung sind Herausforderungen. Verwendung im Ganzen als Rohprodukt, Basis für Aufstriche oder auch Fleischersatzprodukt.

Hitzetolerantere Sorten in Pipeline

Saatzucht Gleisdorf züchtet reinerbige, hitzeverträglichere Sorten mit früherer Abreife

2016 wurde die Steirische Käferbohne von der EU als geschützte Ursprungsbezeichnung anerkannt. Seitdem befindet sich die typisch steirische Spezialität auf Erfolgskurs und entwickelte sich zu einer wirtschaftlich bedeutsamen Kultur für die steirischen Bäuerinnen und Bauern. In der Steiermark werden jährlich auf 500 bis 700 Hektar Käferbohnen angebaut, überwiegend in Mischkultur mit Mais. Die Nachfrage des Lebensmittelhandels und der Konsumenten liegt mittlerweile auf erfreulich hohem Niveau.

„Die Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne“ zählt rund 190 Betriebe als Mitglieder. Sie nehmen freiwillig am Kontrollsystem teil und werden jährlich zertifiziert. Der Verband

nimmt umfassende Aufgaben der Konsumenteninformation, Qualitätsverbesserung, Interessensvertretung und der gesetzlichen Kontrolle wahr. Unterstützt wird dies maßgeblich vom Land Steiermark (Lebensressort) und der steirischen Landwirtschaftskammer.

Mehr Ertragsstabilität

Aber der Klimawandel macht den Anbau für die Bäuerinnen und Bauern immer riskanter. Denn bei länger anhaltendem Hitzestress kommt es zu Ertrags einbußen, wegen der langen Hitzeperiode im August ist die Ertragsersparnis 2024 sehr verhalten. Die durchschnittlichen Hektarerträge lagen in den Jahren 2016 bis 2023 zwischen 500 und 1.050 Kilo für A-Ware ge-

trocknet. Die Saatzeit Gleisdorf arbeitet bereits seit 2012 an der züchterischen Verbesserung der Käferbohne, um höhere und stabilere Ernten zu erzielen. Fritz Rauer, Obmann der Plattform zum Schutz der Steirischen Käferbohne: „Seit vielen Jahren setzen wir uns für dieses Projekt ein und sind dankbar für die finanzielle Unterstützung des Lebensressorts und der Landwirtschaftskammer. Ohne diese Unterstützungen wäre dieses aufwendige Projekt nicht möglich gewesen.“

Hitzetolerantere Sorten

Saatzeit-Gleisdorf-Züchtleiterin Eveline Adam und ihr Team haben reinerbige Linien mit mehr Hitzetoleranz und früherer Abreife entwickelt. Mit

eingeflossen sind Ergebnisse aus dem Horizon 2020 Projekt „Diversify“, Projekt Characcess der Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (Ages) sowie Vermehrungen und Versuche der Landesversuchsanlage Wiers und dem Unternehmen Alwera. In der Praxis wird der Anbau dann als Saatgutmischung (Synthetik) erfolgen, da bei den am Acker stattfindenden Verkreuzungen der genetisch unterschiedlichen Linien starke Heterosiseffekte (höhere Leistungsfähigkeit der Nachkommen als jene der Eltern) zu erwarten sind. Es ist zu hoffen, dass das verbesserte Saatgut die Nachfrage nach steirischen Käferbohnen langfristig decken wird.

Ulrike Schilder



Steirische Käferbohnen sind mit EU-Herkunftsschutz g. U. – geschützter Ursprung – ausgezeichnet. Erfolg verbucht jetzt auch die Züchtung

WERNER KRUG

KURZMITTEILUNGEN

Hillebrand (3.v.l.): frischer Wind ist angesagt KK

Netzwerk Kulinarik startet durch

Der Premstättnr Gemüsebauer Markus Hillebrand, seit März Obmann des Vereins „Regionale Kulinarik Initiativen“, startet mit seinem Team nun voll durch. Nach der Umbenennung des Vereins in „Netzwerk Kulinarik“, dem Persönlichkeiten aus Landwirtschaft, Wirtschaft und Tourismus angehören, werden die zahlreichen Kulinarik-Initiativen in den Bundesländern wieder stärker eingebunden. Vorstandsmitglied ist auch LK-Direktvermarktungschefin Marianne Reinegger. Hillebrand: „Ziel ist es, die regionale Wertschöpfung zu stärken und die zukunftsfähigen Strukturen in den Regionen weiterzuentwickeln.“ 2025 finden bundes- und landesweite Netzwerktreffen statt.

Entwaldungsgesetz: EU-Staaten sind für Verschiebung

Monatelang haben Bauernvertretung sowie die Wertschöpfungskette Forst und Holz die bürokratischen Hürden der EU-Entwaldungsverordnung kritisiert. Nach dem kürzlichen Einlenken der EU-Kommission haben nun auch die EU-Staaten für eine Verschiebung um ein Jahr gestimmt. Wenn auch das EU-Parlament dem Vorschlag zustimmt, wird das Gesetz erst am 30. Dezember 2025 für Großunternehmen und am 30. Juni 2026 für Klein- und Kleinunternehmen in Kraft treten. Produkte wie Kaffee, Holz, Soja, Kakao und Palmöl dürfen laut der Verordnung nur noch in der EU verkauft werden, wenn dafür nach 2020 keine Wälder gerodet wurden.

Schmiedtbauer: Brauchen endlich Rechtssicherheit

Vollspaltenböden: Landesrätin Schmiedtbauer setzt sich für Stufenmodell ab 2035 ein.

Im Jänner sorgte der österreichische Verfassungsgerichtshof für Aufregung, indem er das für 2040 in einem mühsam austarierten Kompromiss anberaumte Vollspaltenbodenverbot aufhob. Durch diesen Schritt droht ein Verbot bereits ab Mitte 2025, sofern der Bundesgesetzgeber keine andere Regelung beschließt. Agrarlandesrätin Schmiedtbauer appelliert daher an die Verantwortlichen im Bund, eine rasche Lösung zu finden: „Wir reden hier von Investitionen, die in die Millionenhöhe gehen. Das ist für unsere kleinstrukturierten Familienbetriebe natürlich eine Rieseninvestition, die Generationen überdauert und getragen werden muss. Ich komme selbst aus

der Schweinemast und weiß, was eine solche Entscheidung in der Familie bedeutet. Es ist notwendig, dass hier bereits in den anstehenden Koalitionsverhandlungen eine Lösung gefunden wird.“ Es fehle die Zeit, um mühsame Sondierungen und Koalitionsgespräche abzuwarten, die bis ins nächste Jahr dauern könnten, bevor diese Frage überhaupt verhandelt werden könne.

Schmiedtbauer weiter: „Ohne tragfähige Lösung bis Juni 2025 droht eine Schließungswelle und eine gigantische Versorgungslücke mit heimischem Schweinefleisch. Das muss auf jeden Fall verhindert werden. Ich habe mich bereits in der Vergangenheit für ein Stufenmodell ausgesprochen, mit einem Start frühestens im Jahr 2035.

Betriebe, die erst unlängst neu- oder umgebaut haben, sollten anders behandelt werden als Ställe, die vielleicht schon in die Jahre gekommen sind und ohnehin umbauen müssten.“

Das Wichtigste sei jetzt aber „schnellstmögliche Rechtssicherheit“. Denn es geht um die Familienbetriebe und um die Lebensmittelversorgungssicherheit, so die Landesrätin.

Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer macht Druck und verlangt eine Lösung für die Vollspaltenböden PAUL GRUBER

Mercosur „von alter Schule“

Mit Blick auf die künftige EU-Agrarpolitik soll die EU-Kommission „keine Revolution vom Zaun“ brechen. Das sagte Landwirtschaftsminister Norbert Totschnig kürzlich beim Agrarministerrat in Luxemburg. Der Minister bekräftigte zudem Österreichs Nein zu dem geplanten Handelsabkommen mit den südamerikanischen Mercosur-Staaten. Mercosur sei ein Handelsabkommen „der alten Schule“, dem es an Nachhaltigkeitskriterien fehle, so Totschnig. Die EU-Kommission will das Abkommen abschließen, wird aber von Frankreich, aber auch Österreich blockiert.

Plattform Landwissen

Woher kommt unser Essen? Wie wird es angebaut und verarbeitet? Und was können wir tun, um unsere Wälder und Gewässer zu schützen? Die Plattform *landwissen.at* unterstützt Pädagoginnen und Pädagogen mit Inhalten. Die vielfältigen Angebote gibt es für die Elementarstufe, Primarstufe, Sekundarstufe I und II bis hin zu den Agrarschulen. Mehr als 1.000 Unterrichtsmaterialien von mehr als 30 Anbietern sind derzeit abrufbar. Das Angebot ist vielfältig: Konkrete Stundenvorbereitungen stehen genauso zum Download zur Verfügung wie Learning-Apps oder Videos und Podcasts.

Inflation sinkt auf 1,8 Prozent

Die Preise in Österreich sind um 1,8 Prozent über dem Niveau von September 2023. Das ist die niedrigste Teuerungsrate seit Februar 2021. Gegenüber August 2024 sank das durchschnittliche Preisniveau um 0,1 Prozent. Zurückzuführen ist die auf 1,8 Prozent gesunkene Inflationsrate mit dem im Jahresvergleich günstigeren Treibstoff- und Heizölpreisen. In der Gastronomie lagen die Preisanstiege weiter über der allgemeinen Teuerung. Die Inflationsrate für Lebensmittel und alkoholfreie Getränke lag im September bei 2,2 Prozent, plus 0,25 Prozent gegenüber dem Vormonat.

Vogelgrippe ist zurück

In einem Geflügelbetrieb in Braunau (Oberösterreich) wurde kürzlich die Vogelgrippe festgestellt. In den Wochen zuvor wurde das Virus bereits in mehreren Regionen Österreichs bei Wildvögeln, aber auch schon in einem Kleinbetrieb nachgewiesen. Das Gesundheitsministerium empfiehlt allen Geflügelhaltern, verstärkt Biosicherheitsmaßnahmen einzuhalten: direkte und indirekte Kontakte zwischen Geflügel und Wildvögeln sollten bestmöglich verhindert werden. Bei Gesundheitsproblemen der Tiere sollte unbedingt eine tierärztliche Untersuchung erfolgen.

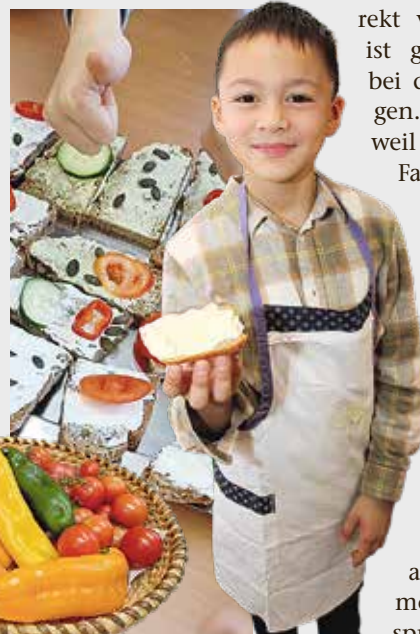
Landwirtschaft auf Stundenplan – Bäuerinnen unterrichteten

Wertvolles Engagement: Bäuerinnen geben Wissen zu Landwirtschaft und Ernährung an 7.200 Volksschulkinder weiter

Eine Aktion, die die Zukunft unserer Gesellschaft und vor allem auch jene der Land- und Forstwirtschaft wesentlich mitprägt: Rund um den Weltlandfrauentag (15. Oktober) und den Welternährungstag (16. Oktober) haben 282 steirische Bäuerinnen in 402 Volksschulklassen der zweiten Schulstufe bäuerliches Leben und Ernährungswissen „unterrichtet.“

Wichtiges Engagement

Damit sind die engagierten Bäuerinnen vielfach der Erstkontakt der Kinder zur bäuerlichen Welt und bekommen ein realistisches Bild sowie Wissen rund um den Stellenwert gesunder Lebensmittel vermittelt – aus erster Hand und praxisbezogen di-



rekt von Bäuerinnen. „Es ist ganz wichtig, bereits bei den Kleinen anzufangen. Nicht zuletzt auch, weil sie das Wissen in die Familien weitertragen – der Mama beim Einkauf sagen, worauf sie aufpassen muss“ betont Landesbäuerin Viktoria Brandner den Mehrwert dieser Aktion. Damit werden die Kleinsten zu einem wichtigen Hebel für die Zukunft, denn sie sind als Konsumenten von morgen gut mit den entsprechenden Kompe-

tenzen rund um Ernährung und Landwirtschaft ausgestattet.

Heuer stand der Aktionstag übrigens im Zeichen des Kürbis; dank unterschiedlicher Speisekürbisse, Knabberkerne, Kürbiskernöl, Kuchen und Co. konnten die Kinder den Kürbis spielerisch und genussvoll kennenlernen.

Bäuerinnen hoch aktiv

Die steirischen Bäuerinnen haben den Bauernhof heuer in landesweit 402 Klassen gebracht und damit rund 7.200 Kinder erreicht. Österreichweit haben sich an der Aktion 2.085 Bäuerinnen beteiligt und in 2.976 Klassen ganze 37.232 Kindern wichtiges Wissen rund um Ernährung und bäuerliches Leben vermittelt.



Auch wenn im Moment alles düster scheint – es gibt Wege zurück in ein sinnerfülltes, zufriedenes Leben ADOBE

Hier gibt es Hilfe

Krisenhotline PsyNot:
0800 44 99 33, 0 bis 24 Uhr

Telefonseelsorge:
142; von 0 bis 24 Uhr, von 16 bis 23 Uhr Chatmöglichkeit und E-Mail-Beratung.

Bäuerliches Sorgentelefon:
0810 676 810; Montag bis Freitag von 8.30 bis 12.30 Uhr

Männernotruf:
0800 246 247 – rund um die Uhr erreichbar

Ö3-Kummernummer:
116 123, 16 bis 24 Uhr

In absoluten Notfällen:
Rettung: 144
Polizei: 133
Kriseninterventionsteam
Steiermark: 130

Infos: suizidpraevention-stmk.at

BRENNPUNKT

Hilfe holen – das Leben ist es wert



Brigitte Felfer
Psychologin
KK

Suizidprävention in der Landwirtschaft ist ein wichtiges Thema, das oft zu wenig Beachtung findet. Über Suizidgedanken wird aus Scham und Unsicherheit kaum gesprochen. Dabei gibt es viel, was wir tun können. Die Gründe, warum Menschen sich das Leben nehmen, sind vielfältig. Herausforderungen wie wirtschaftlicher Druck, Generationenkonflikte, hohe Arbeitsbelastung und Einsamkeit können die psychische Gesundheit stark belasten. Männer fühlen oft den Druck, stark sein und alles selbst bewältigen zu müssen. Sie scheuen sich, über ihre Probleme zu sprechen und versuchen, Symptome mit Alkohol oder zusätzlicher Arbeit zu bekämpfen. Das verschärft die Situation häufig weiter. Viele Menschen, die sich das Leben nehmen, wollen eigentlich nicht sterben. Sie möchten einfach eine unerträgliche Situation oder inneren Schmerz beenden, aus dem sie keinen Ausweg sehen. Wenn sich jemand zurückzieht oder zunehmend hoffnungslos und traurig ist, kann das auf psychische Belastung hindeuten. Auch vermehrter Alkoholkonsum, Reizbarkeit, Schlaflosigkeit oder Äußerungen wie „Ich will nicht mehr leben“ sind Warnzeichen, dass jemand Hilfe braucht. Ich ermutige Sie, Menschen anzusprechen, wenn Sie Anzeichen für psychische Belastung bemerken. Jeder kann dazu beitragen, etwas zu verändern. Nachbarn, Freunde und Familie können viel bewirken, indem sie einfach zuhören, ohne zu urteilen, Verständnis zeigen und sich Zeit für offene Gespräche nehmen. Oft sind es kleine Gesten, die helfen. Ich möchte auch alle Betroffenen und ihre Angehörigen bestärken, professionelle Hilfe in Anspruch zu nehmen. Eine außenstehende Person kann ganz neue Perspektiven und Lösungswege sichtbar machen und helfen, Strategien zu erlernen, mit belastenden Gefühlen und Situationen umzugehen. Manchmal reicht ein erster kleiner Schritt, um eine größere Veränderung zu bewirken. Das Leben ist es wert!

@ Sie erreichen die Autorin unter felfer@suizidpraevention-stmk.at

Tabu-Thema Suizid – reden wir doch darüber!

Dem Leben selbst ein Ende setzen – ein heikles Thema, aber gerade in der Landwirtschaft auch ein sehr brisantes.

Über Suizid spricht man nicht gerne. Passiert es, in der Familie, in der Verwandt- oder Nachbarschaft, wird meist Stillschweigen bewahrt. Man soll nicht wissen, dass jemand durch Selbsttötung aus dem Leben geschieden ist. Das Thema ist schambesetzt und mit Tabus behaftet. Tatsache ist aber: 2022 gab es in Österreich 1.276 Suizide. Das sind mehr als dreimal so viele wie etwa Tote im Straßenverkehr. Für 2023 weist die Statistik 1.310 Selbsttötungen aus. Drei Viertel wurden von Männern begangen – mehrheitlich in der Altersgruppe zwischen 45 und 65 Jahre. Nicht selten zeigt sich eine Verbindung zu erhöhtem Alkoholkonsum. Die Steiermark und Kärnten verbuchen die österreichweit höchste Suizidrate.

Überdurchschnittlich viele Suizide gibt es in der Land- und Forstwirtschaft.

Krisen vergehen

Dazu liegen wenige, aber dafür einige sehr aussagekräftige Untersuchungen vor. Sie beleuchten im Zusammenhang mit erhöhten Suizidraten in der Landwirtschaft vor allem die Lebensumstände von Bäuerinnen und Bauern. So gaben in einer Umfrage 68 Prozent der Landwirte an, dass die psychischen Belastungen deutlich zugenommen hätten, 48 Prozent sahen sich auch vermehrt körperlichen Belastungen ausgesetzt.

Die Ursachen für den wachsenden Druck reichen von Mehrfachbelastungen und neuen Anforderungen und Verantwortungen – von Bürokratie, Umwelt- und Klimaschutz bis zur steigenden Abhängigkeit von Förderungen und zur allgemeinen wirtschaftlichen Unsicherheit.

So kann man unterstützen

Ansprechen! Sagen Sie der Person, dass Sie sich Sorgen machen und helfen möchten. Über Belastungen und Suizidgedanken sprechen, kann viel Druck wegnehmen.

Zuhören! Hören Sie zu, behalten Sie aber eigene Bewertungen und Meinungen für sich. Sie müssen das Problem des andern nicht lösen – einfach dasein.

Hoffnung geben! Erinnern Sie die Person daran, dass Krisen zeitlich begrenzt sind, Gedanken und Gefühle sich wieder ändern können. Erinnern Sie daran, dass es Hilfe gibt!

Ermutigen! Die Person dazu ermutigen, professionelle Hilfe in Anspruch zu nehmen. Gegebenenfalls am Weg zur Beratungsstelle begleiten.

Dazu kommt ein ausgeprägtes Gefühl von Scham.

Es gibt Hilfe

Nicht jeder kann mit Krisen gleich gut umgehen – jeder aber kann seine psychische Widerstandskraft stärken und Hilfe in Anspruch nehmen (*oben*). So bietet etwa GO-ON, die steirische Suizidprävention, landesweit kostenlose Leistungen an. „Uns geht es vor allem darum, Menschen zu stärken und

zu bilden, bevor Suizid überhaupt entsteht. In Vorträgen und Workshops arbeiten wir daran, das Thema zu enttabuisieren“, ermutigt Brigitte Felfer, GO-ON Regionalteamleiterin, Angebote und Hilfe in Anspruch zu nehmen. Denn: Jeder kann einmal in eine Krisensituation kommen, man muss sie aber keinesfalls alleine bewältigen.

Johanna Vucak

Steiermärkische SPARKASSE

Wenn es um unsere Landwirtschaft geht: Steiermärkische Sparkasse.

Claudia und Günter Lederer, Biohof Lederer, Ebersdorf

steiermaerkische.at/landwirtschaft

BAUERNPORTRÄT



Veda Aliti – Bäuerin aus tiefster Leidenschaft

Powerfrau, die fest auf zwei Standbeinen steht

„Ich brauche Erde unter den Füßen und Platz um mich herum“, beschreibt Veda Aliti einen ihrer Beweggründe für ein Leben am Bauernhof. Und weil die Ergotherapeutin, die auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen ist, eine Frau ist, die gerne und rasch ins Tun kommt, hat sie sich auf die Suche nach einem Hof gemacht, wo sie ihre Leidenschaft für die Landwirtschaft mit ihrem Beruf als Ergotherapeutin kombinieren kann. Den hat sie vor drei Jahren in Radisch gefunden. Seit drei Jahren betreibt sie mit dem Rohrberghof nun einen Betrieb, der auf mehreren Standbeinen fußt. Auf fünfeinhalb von ihren sieben Hektar baut die Neo-Landwirtin Mais, Kürbis und Triticale an, im nächsten Jahr ist dort Soja geplant. Denn: „Ich versuche möglichst bodenschonend mit Fruchtfolge zu arbeiten. Der Boden hier ist nämlich sichtlich müde, er braucht Zuwendung und Aufbau“, gibt Aliti Einblick in ihre Arbeitsweise. Die Arbeit stemmt sie weitgehend alleine und mit Unterstützung ihrer Mutter. Und: „Wo es an Kraft und noch an Know-how mangelt, hilft mir ein Nachbarbauer aus.“ Seit August diesen Jahres ist der Betrieb auch ein zertifizierter Green Care-Hof. „Wie aus Wolle ein Pullover“ wird und „Wie der Apfel in die Flasche kommt“ sind die Mottos, unter denen sie im Rahmen von „Schule am Bauernhof“ Kindern Einblick in die Landwirtschaft gibt. „Da bemerke ich übrigens immer wieder, dass es eine sehr große Kluft zwischen dem was Kinder wissen und dem, was das Leben am Bauernhof tatsächlich ausmacht, gibt“, erzählt die engagierte Bäuerin. Den Schwerpunkt ihrer Arbeit macht allerdings das Therapiezentrum aus, wo sie Trainingswochen für Kinder und Jugendliche mit Behinderung anbietet. Zusammen mit den Therapeutinnen, die in ihrer Praxis angestellt sind, trainiert Aliti mit den jungen Menschen Alltags- und Gemeinschaftsleben. Für Erwachsene werden spezielle Kurse zur Sturzprävention angeboten. Warum ein Bauernhof dafür ideal ist? „Weil er ein Ort des Gedeihens ist. Ich sehe an mir selbst, wie gut mir das Leben und Arbeiten hier tut. Und deshalb schmiedet Aliti auch schon neue Zukunftspläne: „Ich möchte das Therapiezentrum weiter ausbauen und spiele mit dem Gedanken, in Richtung Agroforst zu gehen.“ Dass diese Pläne auch umgesetzt werden, daran zweifelt man bei dieser Powerfrau wohl nicht.

Johanna Vucak

Betrieb und Zahlen:

- Veda Aliti, Radisch 18, 8342 Gnas.
- Sieben Hektar Gesamtfläche, davon fünfeinhalb Hektar Ackerland
- 20 Schafe
- Green Care-Betrieb mit Schule am Bauernhof
- Therapiezentrum für Kinder und Jugendliche mit Behinderung, Sturzprävention für Erwachsene

Bei Backzutaten genau schauen

Die Kennzeichnung gemischter Weihnachtskekse ist vor allem bei der Zutatenliste anspruchsvoll.

Der Herbst zieht ins Land und die Weihnachtszeit naht. Duftende Weihnachtskekse lassen uns in Kindheitserinnerungen schwelgen und das Wasser im Mund zusammenlaufen. Wer Kekse verkauft, muss bei der Kennzeichnung bei der Zutatenliste genau sein. Grundsätzlich muss das Etikett gut leserlich, übersichtlich gestaltet und vor allem groß genug geschrieben sein. Zumindest die Kleinbuchstaben mindestens 1,2 und die Großbuchstaben immer zwei Millimeter hoch geschrieben sein müssen, ist auch bei handgeschriebenen Angaben besonders auf die Lesbarkeit zu achten.

1 Bezeichnung und Menge sowie Name und Anschrift im Blick.

Die Bezeichnung des Lebensmittels und die Nettofüllmenge müssen auf einen Blick erfassbar sein. Für die Nettofüllmenge in Gramm gibt es eigene Mindestschriftgrößen zu beachten. Hier gilt, je größer die Nettofüllmenge, desto größer müssen die Ziffern sein. Name und Anschrift des Produzenten müssen ebenfalls eine Einheit bilden und gewährleisten die Rückverfolgbarkeit.



2 Haltbarkeit, Lagerung, Losnummer.

Das Mindesthaltbarkeitsdatum ist jenes Datum, bis zu dem die Kekse ihre spezifischen Eigenschaften behalten. Der Wortlaut „Mindestens



haltbar bis“ muss immer ausgeschrieben werden und mit der Angabe von Tag, Monat und Jahr konkretisiert werden. In unmittelbarer Nähe dazu muss der Lagerhinweis angegeben werden. Denn nur bei richtiger Lagerung wird das Produkt auch so lange haltbar sein. Für gemischte Weihnachtskekse wird meist „trocken lagern“ verwendet. Die Losnummer ist eine frei wählbare Ziffern- und/oder Buchstabenkombination, die mit „L“ beginnt und die Rückverfolgbarkeit auf die Charge garantiert. Sie kann entfallen, wenn das Mindesthaltbarkeitsdatum mit Tag, Monat und Jahr angegeben wird.

3 Zutatenliste wird bei gemischten Keksen unvermeidlich lang.

Bei gemischten Weihnachtskekse ist der anspruchsvollste Bestandteil des Etiketts die Zutatenliste. Sie gibt Auskunft über die Zusammensetzung aller Weihnachtskekse und beginnt mit dem Wort „Zutaten:“. Diese werden in absteigender Reihenfolge ihres Gewichtsanteils angegeben. Allergene müssen eindeutig durch Fettschreibung oder Großbuchstaben hervorgehoben werden.

4 Herausforderung zusammengesetzter Zutaten.

Achtung bei zugekauften, zusammengesetzten Zutaten, wie beispielsweise Schokolade, Vanillinzucker oder jodiertes

Speisesalz, die genau nach Packungsangabe vollständig aufgeschlüsselt werden müssen. Zusatzstoffe sind jeweils mit ihren Zusatzstoffklassen anzugeben. Bei Verwendung von Aromen, wie etwa Rum- oder Zitronenaroma, lautet die richtige Kennzeichnung „Aroma“ oder „Rumaroma“.

5 Sicherheitshinweis für bestimmte Farbstoffe.

Achtung bei färbenden Backzutaten, wie beispielsweise Dekor, vor allem wenn sie im Internet gekauft werden. Sind darin die Farbstoffe E 102, E 104, E 110, E 124 (Cochenille-rot A), E 122, E 129 enthalten, müssen sie mit einem zusätzlichen Sicherheitshinweis gekennzeichnet werden.

Astrid Büchler

Weihnachtskekse gemischt

Sabine Keksi
Kipferlweg 1, 1234 Weihnachten

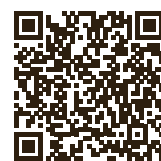
1 500 g

mindestens haltbar bis TT.MM.JJJJ
2 trocken lagern

L-011006

Zutaten: Weizenmehl, Dinkelmehl, Butter, Zucker, Eier, Haselnüsse, Milch, Schokolade (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator, Lecithine (Soja), natürliches Aroma), Riboflavin, Fruchttaufstrich (Ribisel, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Konservierungsmittel: Kaliumsorbat), Kokosfett, Kürbiskerne, Speisesalz jodiert (Speisesalz, Kaliumjodid), Vanillinzucker (Zucker, Vanillin), Inländerrum, Farbstoff: E 124

5 E 124 kann Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.



Der Etiketten-Check der Landwirtschaftskammer hilft bei Fragen weiter. Tel. 0316/8050 1374



Webinarreihe rund ums Rind

Von zu Hause aus an den zweistündigen Webinaren teilnehmen: Erfolgreiche Kälber- und Kalbinnenaufzucht, 6. November, 13.30 Uhr | Gesundheitsmanagement für Trockenstehher und Transitkühe, 20. November, 19 Uhr | Kälberdurchfall, 26. November, 19 Uhr | Eutergesundheit, 2. Dezember, 13.30 Uhr | Tiersignale, Krankheitsanzeichen und Tierwohl, 17. Dezember, 13 Uhr.

Anmeldung auf stmk.lfi.at oder 0316/8050 1305



Getreide Feldbegehungen

Die aktuelle Entwicklung von Wintergetreide und die anstehenden Düngungs-, Pflanzenschutz- sowie Pflegemaßnahmen sind Thema der Oktober-Flurbegehungen: 25. Oktober, 9 Uhr, Allerheiligen/Wildon | 25. Oktober, 13.30 Uhr, Windorf-Pirka | 31. Oktober, 9 Uhr, St. Ruprecht/Raab | 31. Oktober, 13.30 Uhr, Sebersdorf mit Vorführung von Smartantenne und Agrardrohne.

Anmeldung auf stmk.lfi.at oder 0316/8050 1305



Exotische Früchte

Haben exotische Früchte dank Klimawandel in der Steiermark eine Chance? Zu den Obstarten Feige, Kaki, Haskap, Olive und Sanddorn hat das Ländliche Fortbildungsinstitut einen Fachtag am 8. November an der Fachschule Silberberg organisiert. Teilnehmende lernen von internationalen Experten, tauschen sich mit Gleichgesinnten aus und erhalten neue Anbauideen.

Anmeldung auf stmk.lfi.at oder 0316/8050 1305



Gesundheitstag für Selbständige

Fit und gesund zu bleiben ist besonders für Betriebsführerinnen und -führer wichtig. Die Sozialversicherung lädt am 15. November, 8 bis 16 Uhr, zum Gesundheitstag in die Wirtschaftskammer Bruck an der Mur. Neben Vorträgen der Mediziner Martin Grassberger und Margarethe Hochleitner gibt es auch eine kostenlose BIA-Messung (Muskelmasse, Körperwasser, Körperfett).

Anmeldung bis 1. November auf bit.ly/gesundheit2024

Laufzeit: Worauf es dabei ankommt

Jede Finanzierung muss auf die Zahlungsfähigkeit des Betriebes und auf die jeweilige Investition angepasst sein.

Letzteres bedeutet, dass eine langfristige Investition langfristig und ein kurzfristiger Kapitalbedarf kurzfristig finanziert werden soll. In der Fachsprache heißt dies Fristenkongruenz. Wird diese nicht eingehalten, kann dies bei einer zu kurzen Kreditlaufzeit zu einem Liquiditätengpass führen. Folglich muss der Kredit gestreckt werden oder eine Anschlussfinanzierung wird notwendig. Hier muss meist das überzogene Girokonto in eine Anschlussfinanzierung umgewandelt werden. Entscheidend ist daher: Die Laufzeit mit dem Investitionsvorhaben und den individuellen Kapitaldienstgrenzen abzustimmen. LK-Experte Michael Schaffer gibt dazu wertvolle Tipps.

1 Welche Zeiträume gibt es bei Krediten?

Kurz-, mittel- und langfristige Kredite. Kurzfristige Kredite laufen meist ein Jahr, mittelfristige zwischen einem und fünf Jahren und langfristige über fünf Jahre. Die kurz- und mittelfristigen Kredite werden meist zur Finanzierung des Umlaufvermögens, langfristige zur Finanzierungen von Anlagevermögen verwendet.

2 Wie hängen Laufzeit und Gesamtbelastung zusammen?

Der häufigste kurzfristig verwendete Kredit ist der Kontokorrentkredit, also die Girokonto-Überziehung. Eine solche soll nur für den kurzfristigen Kapitalbedarf erfolgen – sie ist am teuersten und sollte niemals langfristig sein. Mit der Länge der Kreditlaufzeit sinkt die monatliche Rate – eine höhere Zahlungsfähigkeit wird so gewährleistet. Andererseits sind dadurch länger Zinsen zu bezahlen – die Gesamtbelastung steigt. Und: Die Konditionen für längerfristige Kredite sind meist teurer, da der Kreditgeber länger das Risiko trägt. Das zeigt Tabelle 1.

3 Wie wird die richtige Laufzeit bestimmt?

Die Kreditlaufzeit ist nicht nur auf die jeweilige Kapitaldienstgrenze (Wie viel kann ich über welchen Zeitraum zurückerzahlen?) abgestimmt, sondern auch auf die Art der Investition. Grundsätzlich gilt: Die Kreditlaufzeit soll nicht länger sein als die realistische Nutzungsdauer der Investition. Wenn zum Beispiel ein Kredit für eine Maschine langfristig – über zehn Jahre – abgeschlossen wird, besteht die Gefahr, dass die Maschine eventuell nicht mehr funktionstüchtig oder gar schon ausgeschieden ist, während der Kredit noch



Es macht keinen Sinn, eine Maschine mit einem Kredit zu finanzieren, der länger läuft, als die erwartete Lebensdauer des Geräts

ADOBE (KI)

zu bedienen ist. Aber auch ein Kredit für ein Gebäude – zum Beispiel für einen Stall – sollte nicht zu kurz abgeschlossen werden. Der Grund: Eine zu hohe Investitionssumme führt bei einer kürzeren Laufzeit zu höheren Rückzahlungsraten und damit zu eventuellen Liquiditätengpässen des Betriebes. Daher der Tipp: Wird eine Maschine über einen Kredit finanziert, empfiehlt sich dafür der Abschluss einer Vollkasko-

versicherung. So wird verhindert, einen Kredit bedienen zu müssen, dessen Vermögenswert nicht mehr vorhanden ist.

4 Was ist bei einem langfristigen Kredit wichtig?

Bei einer langen Laufzeit kann es zu unvorhergesehenen Ereignissen kommen. Deshalb sollte die langfristige Kapitaldienstgrenze nicht zur Gänze ausgenutzt werden, um einen

Sicherheitspuffer zu behalten. Vor allem das Zinsrisiko ist bei einer langen Laufzeit nur schwer abzuschätzen. Außerdem kann es auch bei wirtschaftlichen Änderungen zu Engpässen (Stichwort: Erzeugerpreise) kommen. Für einen langfristigen Kredit werden auch mehr Kreditversicherungen verlangt (Tabelle 2).

5 Was sind die Vor- und Nachteile von kurzfristigen Krediten?

Ein kurzfristiger Kredit hat nicht nur kurze Laufzeiten, sondern auch eine geringere Kreditsumme. Solche Kredite sind meist eine kurzfristige Überbrückungsfinanzierung, wenn es für diese Zeit einen Kapitalbedarf gibt. Auch für die Anschaffung von Umlaufvermögen (Vieh, Betriebsmittel) werden kurzfristige Kredite aufgenommen (Tabelle 3).

Kredite

- Teil 1: Bonität
- Teil 2: Kreditzinsen
- Teil 3: Laufzeit
- Teil 4: Fremdfinanzierung
- Teil 5: Tilgungsformen
- Teil 6: Kreditkonditionen

MEINUNG

Kredite: richtige Laufzeit finden



Michael Schaffer
LK-Betriebswirtschaftsexperte
LK

Gleich wie das Investitionsvorhaben zu planen ist, ist im Rahmen der passenden Finanzierung auch die Laufzeit des Kredites genau zu konzipieren. Zu diesem Rahmen gehört nicht nur die Höhe des Fremdkapitals, der Anteil des Eigen- und Fremdkapitals, das Zinsmodell, sondern auch die Laufzeit des Kredites. Die passende Laufzeit ist von vielen Faktoren abhängig. Bei der Wahl der Laufzeit ist die Frage zu stellen, welche Investitionen stehen während dieser Kreditlaufzeit noch an, die ebenfalls mit Fremdkapital finanziert werden sollen. Denn dies hat einen großen Einfluss auf die jeweilige Kapitaldienstgrenze, die für die jeweilige Laufzeit gewählt wird. Wird nämlich die langfristige Kapitaldienstgrenze bei einer Investition zur Gänze ausgenutzt, muss man sich im Klaren sein, dass während der Kreditlaufzeit kein zusätzlicher langfristiger Kredit aus Liquiditätssicht aufgenommen werden kann. Es sei denn, betriebliche Veränderungen erhöhen diese Kapitaldienstgrenzen, damit keine Zahlungsschwierigkeiten auftreten. Dies heißt aber auch, dass der Betrieb in dieser Zeit von der Abschreibung und damit auch von der Substanz lebt und Folgeinvestitionen nur sehr schwer beziehungsweise aus wirtschaftlicher Sichtweise nicht tätigen kann. Die Wahl der richtigen Kreditlaufzeit gewährleistet somit die Zahlungsfähigkeit des Betriebes. Das bedeutet damit auch, dass gesund und nachhaltig finanziert wird. Man sollte aber auch immer im Hinterkopf haben, dass eine längere Laufzeit zwar die Zahlungsfähigkeit des Kredites gewährleistet, aber den Kredit sowie die anfallenden Kosten des Kredites, also die Kreditzinsen und damit die Gesamtbelastung, erhöht. Es ist daher ratsam, sich einen genaueren Überblick über die Zahlungsfähigkeit seines Betriebes zu verschaffen, seine Kapitaldienstgrenzen zu kennen und mit dem Kreditgeber (meist die Bank), die richtige Variante zu wählen. Meist ist eine etwas längere Kreditlaufzeit mit der Möglichkeit von Sondertilgungen ein guter Weg, um die Liquidität aufrecht zu erhalten und die Kreditkosten sowie die Gesamtbelastung im Rahmen zu halten.

Sie erreichen den Autor unter michael.schaffer@lk-stmk.at

Laufzeit und Gesamtbelastung Tabelle 1

Dazu schauen wir uns folgendes Beispiel an. Es wird ein Kredit (unter der Annahme von gleichen Zinsen 4,5 Prozent und Konditionen, ohne Berücksichtigung der Kreditnebenkosten) in der Höhe von 300.000 Euro für ein Anlagevermögen aufgenommen.

	Laufzeit 20 Jahre	Laufzeit 30 Jahre
Gesamtbelastung	453.806,4 Euro	545.176,8 Euro
davon Zinsen	153.806,4 Euro	245.176,8 Euro

Langfristiger Kredit Tabelle 2

Vorteile	Nachteile
Niedrigere monatliche Belastungen aufgrund niedriger Annuitäten	Höhere Zinsbelastung, desto länger die Laufzeit
Ist freies Kapital vorhanden können auch Sondertilgungen gemacht werden und somit die Kreditkosten gesenkt werden	Verschiedene mikro- und makroökonomische Risiken können nicht verlässlich abgeschätzt werden
Die Inflation ist in diesem Fall für den Kreditnehmer ein Vorteil, da der Barwert des Kredites immer der gleiche ist	Meist höherer Kreditaufschlag, da der Kreditgeber (meist die Bank), das Kreditrisiko auf einen längeren Zeitraum tragen muss

Kurzfristiger Kredit Tabelle 3

Vorteile	Nachteile
Zinshöhe kann besser abgeschätzt werden	Höhere monatliche Rückzahlungen im Verhältnis zu langfristigen Krediten
Meist ein niedrigerer Kreditaufschlag, da ein kürzeres Kreditausfallrisiko für die Bank	Der effektive Jahreszins ist meist höher, da die Kreditnebengebühren auf einen kürzeren Zeitraum verteilt werden
Meist kein Grundbucheintrag notwendig	Könnten auch ein Zeichen für eine geringe Wirtschaftlichkeit und Liquidität des Betriebes sein

Gastronomie: Neue raffinierte Ganslgerichte

Heimische Weideganshalter bemühen sich besonders um die heimischen Gastrobetriebe

Die 42 heimischen Weideganshalter setzen heuer spezielle Akzente, um die Gastronomie für ihre besonders tierfreundlich gehaltenen Gänse zu begeistern. Ergänzend zur traditionell gebratenen Weidegans hat eine engagierte Gruppe rund um Obfrau Margit Fritz aus Gnaning und Julia Knittelfelder vom Weidegeflügelhof Hütter in Krusdorf neue raffinierte Rezepte mit Teilstücken von der Gans komponiert. Ihr Credo dabei: „From beak to tail“ (vom Schnabel bis zum Schwanz) und das völlig neu interpretiert.

Dry-Aged-Weidegans

Ob Dry-Aged-Weidegansbrust oder BBQ-Weidegans-Haxerl – die kulinarischen Überraschungen kön-



nen sich sehen lassen. Ihre weiteren lukullischen Neuinterpretationen sind etwa Leberterrine und Beuschel von der Weidegans, Pulled Goose Burger, Ravioli von der Gänsekeule oder Sous-vide (Niedertemperatur gegart) Gänsekeule und vieles andere mehr. Spitzenköche wie Daniel



Edelsbrunner vom Kupferdachl in Premstätten sind von diesen Neukreationen begeistert: „Die steirischen Weidegansbauern setzen damit österreichweit Maßstäbe in der Gansküche“. Vorangetrieben wird dieser Weg auch vom bekannten Pöllauer Fleischermeister Robert Buchberger

Umwerben die Spitzen-gastronomie wie Daniel Edelsbrunner (r.): Buchberger, Sifkovits, Fritz und Knittelfelder (v.l.n.r.)

und Landwirt Nino Sifkovits, der der Spitzengastronomie künftig auch Weidehendl anbietet.

15-Jahres-Jubiläum

Vor 15 Jahren haben innovative steirische Bäuerinnen und Bauern den Verein „Steirische Weidegans“ gegründet, um den Importen von Schnellmastgänsen – sie finden sich als Tiefkühlware im Handel – die Stirn zu bieten. „In dieser Zeit gelang es uns, den Inlandsanteil in Österreich von besonders tierfreundlich gehaltenen Weidegänsen auf fast ein Drittel zu heben“, sagt Margit Fritz. Somit kommt mittlerweile jedes dritte Gansl von heimischen Höfen, die in der Ganshaltung eine wichtige saisonale Nische gefunden haben.

KURZMITTEILUNGEN



Kostenloses Webinar am 22. November

BERGMANN

Obersteirischer Energietag

Die Bezirkskammer Obersteiermark lädt alle interessierten Betriebe am 22. November, 9 bis 12 Uhr, zum kostenfreien, online stattfindenden Energietag. Die zwei Themenblöcke beschäftigen sich mit der Biomasse-Nahwärmeversorgung und der Speicherung von Energie am Hof. Neben den LK-Experten Klaus Engelmann und Thomas Loibnegger, werden auch Christoph Pfemeter vom Österreichischen Biomasseverband und Reinhard Lerchbammer von der Montanuni Leoben vortragen.

Anmeldung mit Vor- und Nachname, Anschrift, Betriebsnummer und E-Mail-Adresse bis 20. November an energie@lk-stmk.at, Tel. 0316/8050 1433

Store-Check: Baumarktholz ist feucht und teuer

Der Kauf von Brennholz im Baumarkt ist oft enttäuschend. In zehn Bauernmärkten hat die Landwirtschaftskammer kürzlich einen Store-Check durchgeführt und 16 Holzsortimente getestet. Diese Überprüfung brachte vier wesentliche Probleme ans Licht:

1 Zu teuer. Im Baumarkt kostet trockenes Buchenholz derzeit durchschnittlich 163 Euro pro Raummeter, während es bei Landwirten in der Region durchschnittlich 116 Euro kostet. Selbst halbtrockenes Holz, das noch lange gelagert werden muss, wird in Baumärkten für rund 136 Euro pro Raummeter angeboten.

2 Zu feucht. Baumärkte bieten teilweise halbtrockenes Holz an. Mit einem zu hohen Wassergehalt kann das Holz nicht effizient verbrannt werden, was zu Rußbildung und sogar Schäden an den Kaminen führen kann.

3 Zweifelhafte Herkunft. Die Baumärkte vertreiben meist importiertes Holz aus Osteuropa oder dem Balkan, dessen Qualität oft nicht den Erwartungen entspricht. Die genaue Herkunft ist häufig nicht einmal bekannt, da viele Baumärkte über Zwischenhändler einkaufen.

4 Undurchsichtig. Baumärkte bieten Brennholz vorwiegend in Kisten an, die keinen ganzen Raummeter fassen. Preisvergleiche werden dadurch erschwert. Nach jahrelanger Kritik der Kammer wird mittlerweile meistens auch der Preis je Raummeter angegeben.

Baumarkt-Preisschild zeigt: Holz ist halbfrisch und noch nicht ofentauglich, Kiste hat nur 0,9 Raummeter, Herkunftsangaben fehlen. Ein Preisvergleich zahlt sich immer aus. [lk](#)



Mit heimischem Holz

Tipps zur Brennholzproduktion: Effizient und gewinnbringend wirtschaften und auf gr

Die Produktion von Brennholz ist für viele bäuerliche Betriebe eine zusätzliche Einkommensquelle, die durchaus attraktiv ist. Angesichts gestiegener Brennholzpreise und hoher Nachfrage überlegen viele, ihre Erzeugung auszubauen oder neu einzusteigen.

Eine genaue Kostenkalkulation, moderne Maschinenausrüstung und eine strategisch ausgerichtete Vermarktung sind essenziell für den Erfolg. Die regionale Herkunft und hohe Qualität des Holzes bieten klare Wettbewerbsvorteile gegenüber dem teureren und oft minderwertigen Brennholz aus dem Baumarkt. Wer auf diese Faktoren setzt, profitiert von der wachsenden Nachfrage und kann sich als führender Anbieter in der Branche etablieren.

1 Kosten genau kalkulieren.

Die Produktionskosten von

Brennholz setzen sich aus mehreren Faktoren zusammen. Der aktuelle Preis für Buchen-Faserholz liegt bei etwa 65 Euro je Festmeter. Neben dem Rohstoff müssen auch Transport, Schneiden, Spalten, Lagerung und der Aufwand für den Kundenvertrieb einkalkuliert werden. Damit belaufen sich die Gesamtkosten für einen Raummeter Brennholz in der Produktion auf über 100 Euro. Eine genaue Kalkulation ist für die Wirtschaftlichkeit der Brennholzproduktion entscheidend.

2 Effiziente Maschinenausrüstung nutzen.

Eine gut abgestimmte Maschinenausrüstung ist essenziell, um die Arbeitsprozesse in der Brennholzproduktion zu optimieren. Moderne Schneid- und Spaltmaschinen sowie geeignete Transportmittel helfen, die Effizienz zu steigern und die Betriebskosten zu senken. Die

Orientierung an den ÖKL-Richtwerten für Maschinenselbstkosten unterstützt eine wirtschaftliche Kalkulation.

3 Lagerung und Trocknung sorgfältig planen.

Eine optimale Lagerung und Trocknung des Brennholzes erhöht dessen Heizwert und reduziert schädliche Emissionen. Mindestens ein bis zwei Jahre Lagerung an einem gut belüfteten, vor Witterung geschützten Ort sind ideal. Trockenes Holz brennt effizienter, verursacht weniger Ruß und schützt die Heizungsanlagen vor Schäden.

4 Qualität als Verkaufsargument nutzen.

Bäuerliche Betriebe können sich durch Qualität und Preisvorteile gegenüber dem Baumarkt-Brennholz positionieren. Im Baumarkt ist Brennholz nicht nur teuer, sondern



„Dem Holz jenen Wert geben, den es auch verdient“

Landwirt Richard Krenn hat mit „Vulkanlandholz“ den Brennholzverkauf neu gedacht. Klaus Engelmann sprach mit ihm.

Seit wann sind Sie in der Brennholzproduktion aktiv und was hat Sie dazu bewegt, diesen Weg zu gehen?

RICHARD KRENN: Brennholz wurde bei uns am Hof schon immer erzeugt, aber früher haben Kunden oft den wahren Wert des Holzes nicht gewürdigt, das wollte ich ändern. Die Lösung dafür war, Holz in kleinen Mengen zu verkaufen. Der Start war 2019 – ich begann mein Holz über diverse Partner anzubieten. Seit rund einem Jahr setze ich verstärkt auf den direkten Vertrieb und lege einen Fokus auf die Grill- und Räucherszene.

Was unterscheidet Sie von anderen Produzenten?

Unser Schwerpunkt liegt auf rindenfreiem Holz. Dieses raucht deutlich weniger, was besonders für Kaminöfen und beim Grillen von Vorteil ist. Außerdem verkaufen wir kleine Mengen in höchster Qualität.

Der klassische Raummeter ist auch erhältlich, aber das Besondere ist, dass wir unser trockenes Holz nach Gewicht verkaufen. Das ist die



Transparenz und Ehrlichkeit sind A und O

Richard Krenn, Brennholz-Anbieter und Vifzack-Nominierter 2024

fairste Variante, um Energieholz anzubieten.

Wie läuft der Produktionsprozess bei Vulkanlandholz ab?

Wir arbeiten mit klassischen Holzspaltern und trocknen im Freien. Eine Besonderheit: Wir ernten das Holz nach Mondphasen. Ich bin davon überzeugt, dass Mondphasenholz bessere Abbrandeigenschaften hat. Außerdem entfernen wir die Rinde, um sauberes und qualitativ hochwertiges Brennholz zu garantieren.

Wie hat sich der Markt für Brennholz in den letzten Jahren entwickelt?

Vor allem der Vertrieb von Kleinmengen nimmt zu. Es gibt dafür einen speziellen Kundenkreis mit hohen Qualitätsansprüchen, etwa Chalets, deren Betreiber besonders sauberes Kaminholz schätzen und bevorzugen.

Was sind die größten Herausforderungen?

Die Holzernte im Winter wird schwieriger, da der Boden selten gefroren ist und durch den Regen oft aufgeweicht wird. Zudem ist die Vermarktung eine große Herausforderung, in die man Zeit investieren muss.

Haben Sie einen Rat für Einsteiger in die Brennholzerzeugung?

Transparenz und Ehrlichkeit sind das A und O. Es dauert, das Vertrauen der Kunden zu gewinnen, aber es lohnt sich.



Krenn bietet handliche Kaminholz-Sets ohne Rinde an [BERGMANN, DANNER](#)

oft auch zu feucht und wird aus dem Ausland importiert. Ein Raummeter trockenes Holz kostet dort durchschnittlich 163 Euro, während heimische Produzenten im Schnitt nur 116 Euro verlangen. Heimisches Holz bietet daher ein besseres Preis-Leistungs-Verhältnis und überzeugt durch transparente Herkunft und Qualität.

5 Auf den Trend zu Kachel- und Kaminöfen setzen.

Der anhaltende Trend zu Kachel- und Kaminöfen sowie der starke Anstieg bei Scheitholzkesseln bieten Chancen für die Brennholzproduzenten. 2023 stieg die Installation von Scheitholzkesseln für Zentralheizungen um 25 Prozent und auch Scheitholz-Pellets-Kombikessel gewinnen an Beliebtheit.

Kachel- und Kaminöfen benötigen kleinere Mengen an hochwertigem Holz. Für Scheitholz und Scheitholz-Pellets-Kombikessel hingegen bleibt die Nachfrage nach größeren Mengen bestehen, die ebenfalls gut gelagert und von hoher Qualität sein sollten. Diese unterschiedlichen Anforderungen im Markt eröffnen vielfältige Absatzmöglichkeiten für die Betriebe.

6 Effiziente Vermarktung etablieren.

Ein gut strukturierter Vertriebsweg ist für den Erfolg der Brennholzproduktion entscheidend. Regionale Märkte, direkter Kundenkontakt und Online-Verkaufsplattformen helfen, eine breite Kundschaft zu erreichen. Eine transparente Kommunikation über Preise, Lieferbedingungen und die regionale Herkunft des Holzes stärkt das Vertrauen der Kunden und fördert langfristige Geschäftsbeziehungen. Die dafür nötige Zeit ist gut investiert ([Interview links](#)).

Klaus Engelmann

zieht der Ofen gut

große Markttrends eingehen



Gestiegene Brennholzpreise machen die Brennholzerzeugung für viele wieder interessant. Wer sich am Markt orientiert und effizient produzieren kann, findet ein gutes Zusatzeinkommen

ADOBE STOCK

KRITISCHE ECKE

Qualität statt Baumarktware



Klaus Engelmann
LK-Energieexperte für Brennholz
LK

Die Bedeutung der Brennholzerzeugung nimmt stetig zu, da immer mehr Menschen auf nachhaltige und regionale Heizlösungen setzen. Besonders auffällig ist der Qualitätsunterschied zwischen heimischem Brennholz und Importware aus Baumärkten. Der Store-Check Brennholz der Landwirtschaftskammer bestätigt: Baumärkte bieten häufig Brennholz aus Ost- und Südosteuropa an, das weder den gewünschten Trocknungsgrad erreicht, noch den Qualitätsstandards genügt – und das zu überhöhten Preisen. Der Druck nach höheren Margen führt dazu, dass Konsumenten minderwertiges Holz kaufen müssen, was zu Rußbildung und Effizienzverlusten beim Heizen führt. Diese Situation ist umso absurder, wenn man bedenkt, dass die Steiermark das Waldland Nummer eins ist. Die steirischen Forstbetriebe bieten hochwertiges Brennholz zu fairen Preisen und haben in den letzten Jahren stark in Qualität und Professionalität investiert. Sie bieten optimal getrocknetes Holz für Scheitholzvergaser, Kachel- und Kaminöfen sowie Feuerschalen an und tragen damit zur Stärkung der regionalen Wertschöpfung bei. Baumärkte setzen dagegen weiterhin auf Importholz, das zunehmend schwerer verfügbar ist, sei es durch Exportverbote oder logistische Engpässe. Ihre Strategie führt mehr und mehr zu Problemen in der Versorgung und enttäuscht Konsumenten durch unzureichende Qualität. Es ist an der Zeit, ein Umdenken herbeizuführen und verstärkt auf heimisches Holz zu setzen. Der Einsatz von lokal produziertem Brennholz ist nicht nur ökologisch verantwortungsbewusst, sondern auch wirtschaftlich sinnvoll. Es liegt an den Verbrauchern, durch ihre Kaufentscheidungen ein Zeichen für regionale Nachhaltigkeit zu setzen. Heimische Produzenten bieten nicht nur qualitativ hochwertiges Brennholz, sondern unterstützen auch aktiv die lokale Wirtschaft und tragen zur nachhaltigen Bewirtschaftung unserer Wälder bei. Angesichts dieser Vorteile sind die steirischen Waldbäuerinnen und -bauern als Produzenten unverzichtbar für eine nachhaltige Brennholzversorgung und die Zukunft unserer Energieversorgung.

Sie erreichen den Autor unter Klaus.Engelmann@lk-stmk.at

Unangefochtener Champion bei Kosten und Klimaschutz

Der Trend zu Holzheizungen bleibt ungebrochen – aus gutem Grund, wie Kosten- und Klimabilanz zeigen.

Der aktuelle Heizkostenvergleich der Landwirtschaftskammer zeigt, dass Holz weiterhin die günstigste und klimafreundlichste Heizoption ist. Grundlage des Vergleichs ist ein durchschnittliches Einfamilienhaus mit einer Heizlast von 21 kW und einem Wärmebedarf von 27.300 Kilowattstunden.

Holzheizungen führen

Holzheizungen, insbesondere Hackgut und Scheitholz, erweisen sich als die kostengünstigsten Optionen. Mit jährlichen Brennstoffkosten von 1.162 Euro für Hackgut und 1.908 Euro für Scheitholz bleiben diese Systeme deutlich unter den Kosten der anderen Heizsysteme. Auch bei den Vollkosten, die Installation, Wartung und Instandhaltung berücksichtigen, sind Scheitholz und Hackgut besonders günstig. Speziell wenn die „Raus aus Öl“-Förderung in Anspruch genommen wird, liegen die jährlichen Gesamtkosten bei 3.125 Euro für Scheitholz und 3.211 Euro für Hackgut.

Öl und Gas teuer

Erd- und Luft-Wärmepumpen (mit Raus aus Öl-Förderung) sowie Gas-Brennwertsysteme liegen preislich im Mittelfeld. Heizen mit Erdwärme kostet rund 3.500 Euro jährlich, während die Luft-Wärmepumpe im

Bestandsgebäude 4.175 Euro kostet. Gas-Brennwertsysteme kommen auf jährliche Kosten von rund 4.050 Euro. Öl-Heizungen sind hingegen weiterhin die teuerste Lösung, mit Gesamtkosten von 4.725 Euro.

Erleichterter Umstieg

Ein wesentlicher Faktor für die Entscheidung zugunsten einer Heizung sind die verfügbaren Förderungen. Die „Raus aus Öl“-Förderung ist besonders attraktiv für Haushalte, die von fossilen Brennstoffen wie Öl, Gas oder alten Allesbrennern auf nachhaltigere Alternativen

„Holz bleibt die ökologisch und ökonomisch beste Wahl für nachhaltiges Heizen

Klaus Engelmann,
LK-Energieexperte

umsteigen. Landwirtschaftliche Betriebe mit einer höheren Heizlast sind im Förderprogramm „Versorgungssicherheit im ländlichen Raum – Energieautarke Bauernhöfe“ gut auf-

gehoben. Der Heizkostenvergleich 2024 zeigt erneut, dass Holzheizungen die wirtschaftlichste und klimafreundlichste Wahl bleiben.

Klimaschutz-Champion

Mit den Fördermöglichkeiten ist der Umstieg auf Holz nicht nur eine sinnvolle Entscheidung für den Geldbeutel, sondern auch ein aktiver Beitrag zum Klimaschutz. Wer langfristig kostengünstig und unabhängig von den Schwankungen der Energiepreise heizen möchte, kommt an regionalen, nachhaltigen Lösungen aus Holz nicht vorbei. KE



Pellets

Pellets haben bei den Brennstoffkosten das Scheitholz von Platz 2 verdrängt. Pelletsheizungen können praktisch in allen Gebäuden eingesetzt werden. Gerade bei bäuerlichen Haushalten werden Pellets-Scheitholz-Kombikessel immer beliebter, um bei Bedarf eigenes Holz verheizen zu können.

1.836 Euro pro Jahr



Hackgut

Der Seriensieger Hackgut ist der Brennstoff mit den niedrigsten Kosten. Hackgutheizungen zeichnen sich durch ihren hohen Automatisierungsgrad aus und bieten den höchsten Komfort. Trotz, im Vergleich, höherer Anschaffungskosten sind auch die Gesamtkosten günstig. Je höher der Wärmebedarf wird, umso größer ist der Preisvorteil. Einziger Nachteil ist der relativ hohe Platzbedarf.

1.162 Euro pro Jahr



Scheitholz

Auch wenn bei den Brennstoffkosten auf Platz 3, ist das Heizen mit Scheitholz seit Jahren die günstigste Variante in den Gesamtkosten. Scheitholzheizungen sind eine einfache und effiziente Möglichkeit zur Beheizung von Gebäuden. Wen der manuelle Heizvorgang nicht stört, ist mit Scheitholz auf der richtigen Seite.

1.908 Euro pro Jahr

Vergleich. Betrachtet wurde ein durchschnittliches steirisches Einfamilienhaus mit 21 kW Heizlast und einem Wärmebedarf von 27.300 Kilowattstunden. Neben den Brennstoffkosten wurden auch die Vollkosten verglichen. Hierbei werden sämtliche Kosten des Heizsystems, wie Anschaffungskosten der Heiztechnik, bauliche Maßnahmen, Wartung und Instandhaltung sowie Kosten für Rauchfangkehrer berücksichtigt.

Energie aus Holz: Broschüre gratis herunterladen

Die Neuauflage der Broschüre „Energie aus Holz in der Land- und Forstwirtschaft“ ist ein umfassendes Nachschlagewerk für alle, die sich mit dem Thema Holz als Brennstoff beschäftigen. Sie beleuchtet ausführlich die verschiedenen Biomasse-Brennstoffe sowie die effizienten Einsatzmöglichkeiten von Holz zum Heizen. Im Fokus stehen detaillierte Erklärungen zu Holzfeuerungsanlagen, von Scheitholzkesseln bis zu modernen Pellets- und Hackschnitzelanlagen. Die Broschüre dient als wertvolle Orientierungshilfe für land- und forstwirtschaftliche Betriebe und interessierte Verbraucher.



QR-Code scannen und Broschüre kostenlos auf stmk.lko.at/energie herunterladen

Märkte

Lämmer

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

Qualitätsklasse I	3,80 – 4,20
Qualitätsklasse II	3,50 – 3,75
Qualitätsklasse III	2,90 – 3,45
Qualitätsklasse IV	2,50 – 2,85
Altschafe und Widder	0,40 – 1,00

Weizer Schafbauern

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

Klasse E2	7,90	Klasse E3	7,12
Klasse U2	7,57	Klasse U3	6,89
Klasse R2	7,23	Klasse R3	6,55
Klasse O2	6,44	Klasse O3	6,10
ZS AMA GS	0,56	ZS Bio-Austria	0,68
Schafmilch-Erzeugerpreis, September	1,31		

Steirerfische

Preise ab Hof, je kg inkl. Ust., Q: Teichwirtverband

Karpfen	9,90	Silberamur	7,90
Zander	25,90	Amur	10,90
Wels	19,90	Regenbogenforelle	14,90
Stör	19,90	Lachsforelle	16,90
Hecht	21,90	Bachsaibling	16,90

Wild

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

Wildschwein (in der Schwarte)	bis 20 kg	0,50 – 1,20
	20 bis 80 kg	1,50
	über 80 kg	0,50 – 1,20
Rehwild (in der Decke o. Haupt)	6 bis 8 kg	1,50 – 1,80
	8 bis 12 kg	2,50 – 2,80
	ab 12 kg	3,50 – 3,80
Rotwild (in der Decke o. Haupt)	I.Q.	2,00 – 3,00
	II.Q. (Brunftirsch)	2,00 – 2,80
Muffelwild		1,00
Gamswild	unter 12 kg	3,00 – 4,00
	ab 12 kg	4,00

Qualitätswildfleisch

Erhobene Preise je kg netto, Verband landw. Wildtierhalter

Rotwild / Damwild, Schlachtkörper	9,00 – 10,00
-----------------------------------	--------------

Schlachtgeflügel

Quelle: AMA-Marktbericht

	2024	2023
Ö-Erz.Preis Ø, Sept., je 100 kg	338,14	353,60
EU-Erz.Preis Ø, Sept., je 100 kg	278,98	270,35
Schlachtungen in 1.000 Stk., Aug.	8.871	8.848

Steirisches Kürbiskern(öl)

Unverbindlich erhobene Preise ab Hof brutto

Kernöl g.g.A. 1/4 Liter	7,00 – 10,0
Kernöl g.g.A. 1/2 Liter	11,0 – 14,0
Kernöl g.g.A. 1 Liter	20,0 – 26,0
Unverbindl. Preise inkl. 13% MwSt.	
Kürbiskerne g.g.A., Vertragsware	3,20 – 3,60
Kürbiskerne Bio g.g.A., Vertragsw.	4,90 – 5,10
Kürbiskerne g.g.A., freier Markt	ab 4,00

Steirischer Honig

Erhobene Preise inkl. Ust.

Waldhonig	Großbinde	8,50 – 10,5
Bio-Waldhonig	je kg	9,50 – 11,5
Blütenhonig	Großbinde	7,00 – 9,00
Bio-Blütenhonig	je kg	7,50 – 10,5
Waldhonig ab Hof	1000 g	13,0 – 18,0
	500 g	7,00 – 9,50
	250 g	5,00 – 6,50
Blütenhonig ab Hof	1000 g	13,0 – 18,0
	500 g	7,00 – 9,50
	250 g	5,00 – 6,50
Bio-Wald-/Blütenhonig je kg		plus 1,00

Großmarkt Wien

Erhobene Großmarktpreise durch Magistrat Wien für die KW 41/42, österreichische Erzeugnisse, je kg

Äpfel	1,63–1,81
Chinakohl	1,80–1,85
Eisbergsalat, Stk.	1,52–1,55
Gelbe Rüben	1,25–1,28
Gurken, Stk.	0,87–1,10
Karfiol, Stk.	2,60–2,70
Kartoffeln	1,00–1,75
Karotten	1,00–1,75
Kohl	1,00–1,05
Kohlrabi, Stk.	1,03–1,05
Kopfsalat, Stk.	1,30–1,35
Kürbis	1,25–1,30
Paradeiser	3,88–4,02
Radieschen, Bund	0,85–0,90



Schlechtes Erntejahr 2024: Äpfel mit Frostzungen oder Mindererträge bei Mais sind nur zwei Beispiele. Im Bild: Titschenbacher, Schmiedtbauer, Brugner (v.l.)

Schmerzhaftes Ertragseinbußen

Auch eingeschleppte Schadinsekten schädigen Landwirtschaft. Kammer verlangt beim Pflanzenschutz sachliche und keine ideologische Diskussion.

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern blicken auf ein Jahr der Wetterextreme zurück. „Sehr schmerzhaft sind die Ertragseinbußen in der steirischen Landwirtschaft durch den fortschreitenden Klimawandel“, ziehen Kammer-Präsident Franz Titschenbacher und Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer eine überaus traurige Bilanz über die Ernte des Jahres 2024.

Heikle Zeitpunkte

Die wirtschaftlichen Folgen für die Betriebe sind vor allem deshalb so schwerwiegend, weil die verheerenden Wetterextreme wie Starkregen zu besonders heiklen Zeiten auftreten: „Rund um die Anbauzeit, zur Ernte sowie im Obstbau nach einem viel zu frühen Vegetationsbeginn, dem Spätfröste folgten“, gibt der Kammerpräsident zu bedenken. Dazu kamen eine ausgeprägte Hitzewelle und Trockenheit im Sommer, Hagelschläge und Windwürfe. Sie haben der Landwirtschaft fast in al-

len Bereichen zugesetzt: Minus 65 Prozent bei den Äpfeln, ein Ernte-Minus von 70 Prozent bei den Birnen und zwischen 70 und 100 Prozent bei Marillen und Kirschen. Der Maisan-

„Brauchen beim Pflanzenschutz einen vielfältigeren Werkzeugkoffer“
Werner Brugner, Kammerdirektor

bau brachte minus 25 Prozent. „Die Erntefenster bei Grünland waren viel zu kurz, darunter litt die Qualität erheblich“, führte Rinderbäuerin Heidi Hirn aus.

Beim Kürbis war die Ernte zwar im langjährigen Vergleich gut, regional wurde sie jedoch durch Überschwemmungen beeinträchtigt. „Die Wetterextreme setzen uns stark zu“, schilderte Kürbisbäuerin Lisa Masser aus Dobl-Zwaring. Auf ihrem Hof versucht man beispielsweise den Boden und die Kürbisse durch die Untersaat von Blümmischungen vor Erosion, Hitze und Sonnenbrand zu schützen. Ein Lichtblick waren die Erträge bei der gentechnikfreien Sojabohne, die um 15 Prozent gesteigert wurden und

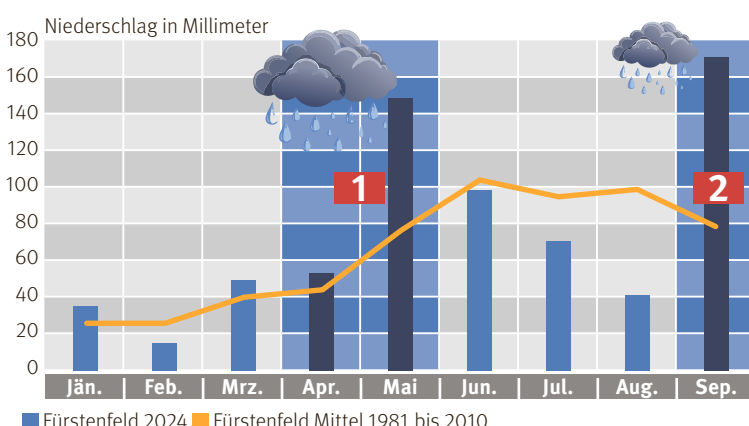
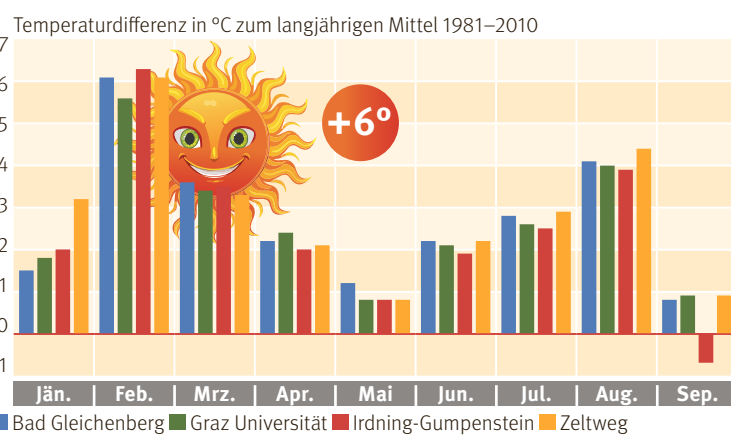
auch bei der Hirse. Beim Wein wird ein qualitativ sehr guter Jahrgang bei eher kleiner Ernte erwartet. Eine Schlüsselrolle nehme daher die Klimawandelanpassung ein, bei der das Land unterstütze, sagte Landesrätin Simone Schmiedtbauer. So werde zum Ausbau der Bewässerungsanlagen gegen Frost die Förderung auf 65 Prozent der Kosten angehoben, weiters führte sie Maßnahmen zum verstärkten Humusaufbau sowie die dynamische Waldtypisierung für die Forstwirte an.

Pflanzenschutz

„Durch den Klimawandel gibt es viele heimisch gewordene Schadinsekten aus fernen Ländern, die unsere Kulturen bedrohen – begonnen beim Drahtwurm bei den Erdäpfeln über die Reisanwanze, die Bienenobst befällt oder die Raupe des Baumwollkapselwurms, die Gemüse schädigt“, führte Kammerdirektor Werner Brugner aus. Er verlangt eine „wissenschaftliche, faktenbasierte und nicht ideologiegetriebene Diskussion über Pflanzenschutzmittel“. Bestehende Mittel dürfen nicht in Frage gestellt werden. Die Bauern brauchen beim Pflanzenschutz einen vielfältigeren Werkzeugkoffer, verlangt Brugner.

Klimawandel im Jahr 2024:

Ausgeprägt sommerlicher Februar und lange Hitzewelle im Sommer – der **Februar** war selbst in der Obersteiermark im Schnitt um **6 Grad Celsius zu warm**. Im Schnitt ist es in der Steiermark schon um unglaubliche 2,5 Grad Celsius zu warm. Dadurch erwacht die Natur viel zu früh – die Spätfröste im April zerstörten folglich zwei Drittel der Obsternte. Generell verfrühen sich die Ernten.



Verheerende Wetterextreme zu besonders heiklen Zeiten – in der Anbauphase **1** und der Erntezeit **2**. Das drückt massiv auf die Erträge, weil die Jungpflanzen ersticken und die Äcker nicht befahrbar sind. Erntefenster für die wichtige Futtermittel-Grünland sind viel zu kurz und die Ernte generell schwierig.

QUELLEN: OBSTBAUWARNDIENST.AT, GEOSPHERE

Mehr

Letzte Möglichkeit,

Rund um den Mehrfachantrag Flächen (MFA) 2025 müssen Bäuerinnen und Bauern einige Vorbereitungen treffen und Fristen beachten. Ein Überblick über die wesentlichsten Punkte.

1 Schlagnutzung.

Der Mehrfachantrag Flächen (MFA) 2025 kann nur abgesendet werden, wenn alle Schlagnutzungen erfasst wurden. Dies bedeutet, dass vor Absenden des MFA 2025 im Herbst 2024, auch alle Acker-Schlagnutzungen erfasst werden müssen. Ab 2. November 2024 kann als Vorbereitung für den MFA 2025 die Feldstückliste über das eAMA-Portal heruntergeladen werden. Besonders Ackerbaubetriebe sind angehalten, diese Möglichkeit zu nutzen, um gut vorbereitet zum MFA-Abgabetermin in die Bezirkskammer zu kommen. Dies beschleunigt den Erfassungsprozess. Wird auf einem Ackerschlag entgegen der Angabe im MFA 2025 eine andere Kultur angebaut (zum Beispiel Ölkürbis statt Sojabohne), ist der MFA entsprechend zu korrigieren.

2 Flächenänderung.

Bei etwa 6.000 Betrieben in der Steiermark wurden neue Luftbilder (Flug im Sommer 2023) in das Antragsystem eingespielt und müssen für den Mehrfachantrag 2025 berücksichtigt werden. Die einzelnen Feldstücks- oder Schlaggrenzen sind anhand der neuen Bilder auf ihre Richtigkeit zu überprüfen. Flächenänderungen wie

Unterstütz

Wer automatisch Termine

Alle Antragsteller, von denen bekannt ist, dass sie eine Öpulmaßnahme beantragen wollen, erhalten im November oder Dezember 2024 einen Erfassungstermin für den Mehrfachantrag Flächen (MFA) 2025. Alle Bewirtschafter, die eine Öpulmaßnahme beantragen wollen und keinen Erfassungstermin vor Jahresende 2024 haben, sollen umgehend mit der zuständigen Bezirkskammer Kontakt aufnehmen und einen Termin vereinbaren. Achtung: Die Bezirkskammern bieten Termine für die Antragsfassung nur bis kurz vor Weihnachten an und sind dann zwischen den Feiertagen nur eingeschränkt erreichbar. Selbsttätige Antragsteller können bis 31. Dezember 2024 den Antrag senden. Wer automatisch einen Termin von der Bezirkskammer zugeteilt bekommt:

■ Alle Betriebe, die für die Erfassung des MFA 2024 die Unterstützung der Bezirkskammer in Anspruch genommen haben, erhalten einen MFA 2025-Erfassungstermin zugesandt.

fachantrag startet

um in mehrjährige Maßnahmen einzusteigen



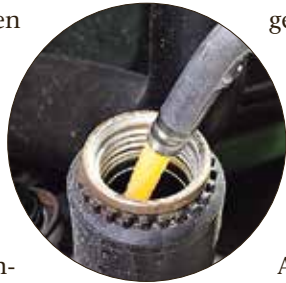
Ab 2. November kann die Schlagnutzung im eAMA-Portal eingetragen werden. Zuvor muss ein neues Passwort mit strengeren Sicherheitsbestimmungen eingerichtet werden

BERGMANN

beispielsweise durch Zu- und Verpachtung sind ebenfalls zu berücksichtigen.

3 Flächenstichtag.

Im Mehrfachantrag 2025 sind alle Flächen zu beantragen, die vom Antragsteller am 1. April 2025 bewirtschaftet werden und über die er verfahrensberechtigt ist. Dieser Flächenstichtag gilt auch für die Öpul-Zwischenfrucht-begrünung, was bedeutet, dass Flächenzugänge beispielsweise im Sommer für diese Maßnahme nicht berücksichtigt werden können. Für den Almauftrieb und die einzeltierbezogene Be-



antragung von Schafen und Ziegen gilt der 1. Juli als Stichtag.

4 CO₂- und Agrardieselselrückvergütung.

Die CO₂-Rückerstattung und Agrardieselselrückvergütung sind mit dem MFA zu beantragen. Die Vergütungen werden für land- und forstwirtschaftlich genutzte Flächen gewährt. Im Mehrfachantrag sind somit die Forstflächen anzugeben, die der Antragsteller bewirtschaftet (und die SVS-Beiträge entrichtet). „Reine“ Forstbetriebe beantragen die Vergütungen auch mit dem Mehrfachantrag.

Termine und Fristen für Öpul und Mehrfachantrag

2. November 2024. Freischaltung des Mehrfachantrages-Flächen (MFA) 2025. Die Agrarmarkt Austria versendet Anfang November 2024 ein E-Mail zum MFA 2025

11. November 2024. Die meisten Bezirkskammern starten mit der Erfassung des MFA 2025

31. Dezember 2024. Antragsfrist für Öpul-Maßnahmen. Mehrjährige Maßnahmen können für diese Förderperiode letztmalig bis Jahresende 2024 beantragt werden

15. April 2025. Fristende für den MFA 2025. Es gibt keine Nachfrist, was bedeutet, dass nach Fristende eingebrachte MFA nicht für die Auszahlung berücksichtigt werden können

Weitere Fristen

Korrekturen zu einem fristgerecht eingereichten MFA sind möglich bis

15. Juli 2025. Fristende für die Erfassung der Almauftriebsliste

31. August, 30. September 2025. Fristende für die Öpul-Zwischenfrucht-begrünung

30. November 2025. Fristende für die Bekanntgabe der bodennah ausgebrachten Güllemenge

ung in den Bezirkskammern

zur Erfassung erhält, wie Termine verschoben werden und warum aktiviertes ID Austria erforderlich ist

■ Betriebe, von denen bekannt ist, dass sie eine Öpul-Maßnahme neu beantragen wollen, erhalten den Erfassungstermin im November/Dezember 2024.

■ Wichtig: Betriebe, die erst im Jänner 2025 oder danach einen MFA-Erfassungstermin erhalten und eine Öpul-Maßnahme beantragen wollen, müssen mit der zuständigen Bezirkskammer zwecks Terminvorverlegung auf November oder Dezember 2024 Kontakt aufnehmen.

Betriebe, die ihren MFA 2024 selbstständig abgegeben haben, bekommen keinen Termin zugeschiedt. Wer in diesem Fall Hilfestellung benötigt, wird rechtzeitig um eine Terminvereinbarung mit der zuständigen Bezirkskammer ersucht. Bei selbstständigem Senden des Antrages sind die oben genannten Fristen zu beachten. Für das Absenden des Mehrfachantrages ist der Einstieg in eAMA mittels ID-Austria erforderlich.

Absage, Verschiebung

Wer seinen zugeteilten Termin nicht benötigt, weil beispiels-

weise kein MFA mehr gestellt wird, diesen selbstständig online erledigt oder den zugeteilten Termin verschieben möchte, wird um umgehende telefonische Kontaktaufnahme mit der zuständigen Bezirkskammer gebeten. Antragsteller, die den Abgabetermin unentschuldig nicht wahrnehmen oder nicht rechtzeitig eine Terminverschiebung vereinbaren, wird bei neuerlicher Terminvergabe eine Aufwandsentschädigung von 20 Euro verrechnet.

Handysignatur nötig

Der MFA ist per elektronischem Identitätsnachweis „ID Austria“ zu zeichnen. Zur Erfassung daher das Handy mit aktiviertem ID Austria inklusive Passwort mitbringen. Nur in begründeten Ausnahmefällen (zum Beispiel kein Handy vorhanden) darf anstelle der digitalen Signatur die Antragstellung noch mit Unterschrift auf der ausgedruckten Verpflichtungserklärung erfolgen.

Bei der Antragsabgabe sind aufgrund der zeitlich begrenz-

ten Terminlängen keine umfassenden Informationsgespräche möglich.

Informationen vorab

Infos deshalb im Vorfeld der MFA-Erfassung in der Bezirkskammer einholen. Weitere In-

formationsquellen sind etwa die Webseite der Agrarmarkt Austria oder der Landwirtschaftskammer sowie die Landwirtschaftlichen Mitteilungen oder BK Aktuell. Die Bezirkskammern bieten zudem Präsenz-Informationsveranstaltungen an!

Kontakte der Bezirkskammern

Leibnitz. Julius-Strauss-Weg 1, 8430 Leibnitz, 03452/825780, bk-leibnitz@lk-stmk.at

Liezen. Nikolaus-Dumba-Straße 4, 8940 Liezen, 03612/22531, bk-liezen@lk-stmk.at

Murau. Schwarzenbergsiedlung 110, 8850 Murau, 03532/2168, bk-murau@lk-stmk.at

Murtal. Frauengasse 19, 8750 Judenburg, 03572/82142, bk-murtal@lk-stmk.at

Obersteiermark. Wiener Straße 37, 8600 Bruck an der Mur, 03862/51955, bk-obersteiermark@lk-stmk.at

Hartberg-Fürstenfeld. Wienerstraße 29, 8230 Hartberg, 03332/626230, bk-hartberg-fuerstenfeld@lk-stmk.at

Südoststeiermark. Franz-Josef-Straße 4, 8330 Feldbach, 03152/27660, bk-suedoststeiermark@lk-stmk.at

Weiz. Florianigasse 9, 8160 Weiz, 03172/2684, bk-weiz@lk-stmk.at

Weststeiermark. Kinoplatz 2, 8501 Lieboch, 03136/909190, bk-weststeiermark@lk-stmk.at



QR-Code scannen, um auf stmk.lko.at zu den Bezirkskammern zu gelangen

SPRECHTAGE IM NOVEMBER

RECHT

Landeskammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, nach Terminvereinbarung 0316/8050-1247 | Bezirkskammern: ausschließlich nach Terminvereinbarung bis spätestens eine Woche vor dem Sprechtag, 0316/8050-1247 | LI: Mo. 11.11. | SO, FB: Do. 21.11. | Ober-Stmk, Bruck: Mo. 18.11. | HF: Mo. 25.11. | West-Stmk, Lieboch: Do. 14.11., nach Terminvereinbarung in der BK, 03136/90919-6003

STEUER

Landeskammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, nach Terminvereinbarung 0316/8050-1256 | Bezirkskammern: ausschließlich nach Terminvereinbarung bis spätestens eine Woche vor dem Sprechtag, 0316/8050-1256 | LI: Mo. 11.11. | Weiz: Mo. 25.11. | BK West-Stmk: Mo. 4.11. | BK HF: Do. 14.11. | BK MT/JU: Mi. 6.11. | BK Ober-Stmk: Mi. 13.11. | SO/FB: Mi. 6.11.

SOZIALES

Landeskammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, nach Terminvereinbarung 0316/8050-1427 | Bezirkskammern: ausschließlich nach Terminvereinbarung bis spätestens eine Woche vor dem Sprechtag | LI: Mo. 11.11. | HF: Mo. 18.11.

URLAUB AM BAUERNHOF

Ober-Stmk: Terminvereinbarung mit Maria Habertheuer 0664/602596-5133, LI: jeden Mo., Murau: jeden 2. und 4. Do. im Monat, MT: jeden 3. Di. im Monat, BM/LE: jeden 1. Di. im Monat | Süd-, Ost- und Weststeiermark: Terminvereinbarung mit Ines Pomberger 0664/602596-5615, Weiz: jeden Di., G/HF/LB/SO/West-Stmk: nach Terminvereinbarung

DIREKTVERMARKTUNG

BM/LE: Terminvereinbarung bei Eva Schöggel, 0664/602596-1370 | LI/MU/MT: Terminvereinbarung bei Sabine Hörmann-Poier, 0664/602596-5132 | DL/VO: Terminvereinbarung bei Bettina Resch, 0664/602596-6037 | LB: Terminvereinbarung bei Astrid Böhler, 0664/602596-6038 | SO: Terminvereinbarung bei Andrea Maurer, 0664/602596-4609 | HF/WZ: Julia Kogler, 0664/602596-4644 | Graz/GU: Terminvereinbarung bei Irene Strasser, 0664/602596-6039

BIOZENTRUM STEIERMARK

Ackerbau, Schweine: Heinz Köstenbauer, 0676/84221-4401 | Ackerbau, Geflügel: Wolfgang Kober, 0676/84221-4405 | Grünland, Rinderhaltung: Martin Gosch, 0676/84221-4402 (auch Schafe und Ziegen) oder Wolfgang Angeringer, 0676/84221-4413 | Mur- und Mürztal: Georg Neumann, 0676/84221-4403 | Bezirk LI: Freya Zeiler, 0664/602596-5125

PFLANZENBAU

Die Sprechstage finden jeweils in den Bezirkskammern statt - Vorsprachen sind generell nur nach Terminvereinbarung möglich. | SO: Terminvereinbarung unter 03152/2766-4311 oder 0664/602596-4343 | Graz: Terminvereinbarung unter 0664/602596-8048 | HB, FF: Terminvereinbarung unter 03332/62623-4611 oder 0664/602596-4642 | MT: Terminvereinbarung bei Wolfgang Angeringer unter 0676/84221-4413 | LB: Terminvereinbarung unter 0664/602596-4923 | LI: Terminvereinbarung unter 03612/22531 | WZ: Terminvereinbarung unter 03172/2684

FORST

Ober-Stmk, DW 1300: jeden Di. 8 bis 12 Uhr | FB, DW 1425: jeden Di. 8 bis 12 Uhr | FF, DW 1425: nach Terminvereinbarung | HB, DW 1425: 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, DW 1425: nach Terminvereinbarung | WZ, DW 1425: jeden Di. 8 bis 12 Uhr | DL, BK West-Stmk: nach Terminvereinbarung bei Georg Hainzl, 0664/602596-6067 | VO, BK West-Stmk: nach Terminvereinbarung bei Andreas Scherr, 0664/602596-6068 | GU, BK West-Stmk: nach Terminvereinbarung bei Herwig Schleifer, 0664/602596-6069 | Anfragen bezüglich Hofwegebau: jeden Montagvormittag in der Forstabteilung der LWK unter 0316/8050-1274

SVS-TERMINE

Arnfels: GA, Do. 21.11., 8 bis 10 Uhr | Bad Aussee: WK, Do. 7.11., 8.30 bis 13 Uhr | RA: WK, Fr. 8.11., 22.11., 8.30 bis 11.30 Uhr | Birkfeld: GA, Mo. 11.11., 11.30 bis 14 Uhr | Bruck: BK, Di. 12.11., 8 bis 13.30 Uhr; WK, Di., 26.11. 8 bis 12 Uhr | DL: WK, Do. 14.11., 28.11., 8 bis 12.30 Uhr | Eibiswald: LH, Do. 21.11., 11 bis 13 Uhr | FB: WK, Mi. 6.11.; BK, Mi. 20.11., 27.11., 8 bis 13.30 Uhr | Friedberg: RH, Mo. 25.11., 8 bis 11.15 Uhr | FF: WK, Mo. 4.11., 18.11., 8 bis 12 Uhr | Gröbming: WK, Do. 7.11., 8.30 bis 12.30 Uhr | HB: BK, Do. 7.11., 21.11.; WK, Fr. 15.11., 8 bis 13 Uhr | JU: BK, Mi. 27.11.; WK, Mi. 13.11., 8 bis 11.30 Uhr | Kalsdorf: GA, Di. 26.11., 8.30 bis 11 Uhr | Kirchbach: GA, Fr. 29.11., 8 bis 12 Uhr | Knittelfeld: RH, Mi. 20.11., 8 bis 12.30 Uhr | LB: BK, Di. 5.11., 19.11., 8 bis 13 Uhr; WK, Di. 12.11., 8 bis 12 Uhr | LE: WK, Di. 5.11., 19.11., 8.30 bis 13 Uhr | Lieboch: BK, Fr. 15.11., 29.11., 8 bis 12 Uhr | LI: BK, Mi. 6.11., 8.30 bis 13 Uhr | MU: WK, Do. 28.11., 8 bis 11 Uhr; BK, 14.11., 8 bis 11.30 Uhr | Mariazell: WK, Di. 26.11., 9 bis 12 Uhr | MZ: WK, Fr. 22.11., 8.30 bis 12 Uhr | Neumarkt: GA, Do. 14.11., 28.11., 12.30 bis 14.30 Uhr | Oberwölz: GA, Mi. 13.11., 27.11., 13 bis 14 Uhr | Schladming: GA, Fr. 8.11., 8.30 bis 12 Uhr | St. Peter/Ottersbach: GA, Mi. 13.11., 8 bis 11.30 Uhr | Stubenberg: GA, Mo. 11.11., 8 bis 10.30 Uhr | VO: WK, Mo. 4.11., 18.11., 8 bis 12.30 Uhr | Vorau: RH, Mo. 25.11., 12.30 bis 14.30 Uhr | WZ: BK, Mo. 11.11.; WK, 25.11., 8 bis 13 Uhr WK = Wirtschaftskammer; RH = Rathaus; GA = Gemeindeamt; LH = Lerchhaus

Rindermarkt



Märkte

25. Oktober bis 24. November

Zuchtrinder	
14.11.	Traboch, 10.45 Uhr
Nutzrinder/Kälber	
29.10.	Greinbach, 11 Uhr
5.11.	Traboch, 11 Uhr
12.11.	Greinbach, 11 Uhr
19.11.	Traboch, 11 Uhr

EU-Marktpreise

Jungstierfleisch R in Euro/100 kg Schlachtgewicht, kalt, Woche vom 7. bis 13. Oktober

		Tendenz/Wo
Tschechien	463,07	-2,25
Dänemark	427,84	-3,90
Deutschland	535,42	+6,44
Spanien	568,33	+0,37
Frankreich	531,39	+2,13
Italien	500,82	-35,5
Österreich	510,57	-0,64
Polen	503,00	-0,97
Slowenien	518,44	+4,50
EU-27 Ø	528,04	+2,33

QUELLE: EUROPÄISCHE KOMMISSION

AMA-Preise frei Rampe Schlachthof

7. bis 13. Oktober, inkl. Transport, Zu- und Abschläge

	Österreich	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	Durchschnitt	5,24	4,42	5,05
	Tendenz	-0,05	-	-0,07
U	Durchschnitt	5,29	4,48	5,07
	Tendenz	+0,02	+0,01	±0,00
R	Durchschnitt	5,17	4,24	4,90
	Tendenz	±0,00	+0,02	-0,03
O	Durchschnitt	4,70	3,79	4,21
	Tendenz	+0,13	+0,05	+0,17
E-P	Durchschnitt	5,24	4,00	4,95
	Tendenz	+0,02	+0,04	-0,01

ERMITTLUNG LAUT AMA, GEM. AGRARMARKTTRANSPARENZVERORDNUNG

AMA-Preise Österreich

frei Schlachthof, 7. bis 13. Oktober

Kategorie	Ø-Preis	Tendenz
Schlachtkälber	7,21	+0,17

Rindernotierungen, 21. bis 26. Oktober

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

Kategorie/Basisgewicht kalt	von/bis
Stiere (310/470)	4,93/4,97
Ochsen (300/441)	4,93/4,97
Kühe (300/420)	3,44/3,70
Kalbin (270/400) R3/4 bis 24 M.	4,60
Programmkalbin (245/323)	4,93
Schlachtkälber (80/110)	7,00

Zuschläge in Cent: **AMA:** Stier bis 20 M. 31; Ochse bis 30 M. 20; Kalbin bis 24 M. 28; Schlachtkälber 20;

Jungstier bis 21 M., 314/441: 5; **Bio:** Ochse unter 30 M. (Kl.2,3,4) 47, Kuh (Kl.1-5) 47, Kalbin unter 36 M. (Kl.2,3,4) 69; **M GT-frei:** Kuh M+ 15, M++ 20, MGTf+ 35;

Notierung Spezialprogramme

ALMO R3 (335/460), bis 36 M.	5,53
ALMO Kalbin R3 (300/420), bis 30 M.	5,38
Styriabeef, JN-Proj. R2/3, ab 200 kg kalt	5,70
Murbodner-Ochse	5,70
Murbodner-Kalbin EUR2/3/4 (250/362)	5,70

Steirische Erzeugerpreise

Totvermarktung, Okt. auflaufend bis KW 42 im Vergleich zum Vormonats-Ø, inkl. qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Ø-Preis	Stiere	Kühe	Kalbinnen
E	5,07	-	-
U	5,10	4,15	5,22
R	5,07	3,84	4,92
O	-	3,35	3,91
E-P	5,09	3,63	5,04
Tendenz	+0,05	-0,07	+0,01

Lebendvermarktung

14. bis 20. Oktober, inkl. Vermarktungsgebühren

Kategorie	Ø-Gew.	Ø-Pr.	Tend.
Kühe	727,5	2,09	+0,05
Kalbinnen	455,5	2,80	+0,02
Einsteller	368	3,52	-0,05
Stierkälber	113,5	5,34	+0,23
Kuhkälber	110,5	4,79	+0,41
Kälber gesamt	112	5,23	+0,30

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

Schafe: Deutschland zeigt, wie wichtig das Impfen ist

Die Blauzungenkrankheit des Serotyp 3 kann bis zu 30 Prozent der erkrankten Fälle töten. Impfung mildert die Krankheit ab.

Die in der Steiermark aufgetretenen Fälle der Blauzungenkrankheit gehören zum Serotyp 4, der deutlich geringere Symptome auslöst. Dennoch bringt der Serotyp 3 Rinder-, Schaf- und Ziegenhalter in große Sorge. Vor allem bei Schafen kann diese Variante schwere Symptome auslösen. Betroffene Betriebe in Deutschland berichten von Ausfallsraten um die 30 Prozent!

Ausbreitung

Die weitere Ausbreitung dieser Viruserkrankung wird ohne Impfung kaum zu verhindern sein. Die krankheitsübertragende Mückenart (Gnitzen) verbreitet sich über Luftströmungen. Dabei spielt die Topografie (Alpenhauptkamm) eine wesentliche Rolle. Auch weitere Faktoren wie allfällige Unterschiede in den gehaltenen Schafrassen oder Haltingsweisen können die Inten-

sität bei einem Ausbruch beeinflussen. Wesentlich für eine Eindämmung der Ausbreitung sind jedoch eine hohe Durchimpfungsrate empfänglicher Tiere und eine optimale Gnitzenbekämpfung. Es ist schwer abzuschätzen, wann und in welcher Intensität mit einem Ausbruch des Serotyp 3 in der Steiermark zu rechnen ist. Das

Die Krankheit kann für Schafe fatal sein, bitte lasst die Tiere impfen!

Siegfried Illmayer, Schaf- und Ziegenzuchtverband

Ende der Weidesaison könnte die Infektionswelle ins Frühjahr verschoben.

Impfung lindert

Die Impfung wird dringend empfohlen! Die Landwirtschaftskammer sowie Schaf- und Ziegenzuchtverband ersuchen die Tierhalter, sich umgehend mit dem Betreuungstierarzt in Verbindung zu setzen. Ziel ist, die Impfung bis spätestens drei Wochen vor dem Weideaustrieb 2025 durchzuführen. Eine Impfung garantiert keinen vollständigen Schutz, schwächt den Verlauf der Erkrankung aber deutlich.

Tiere vorbereiten

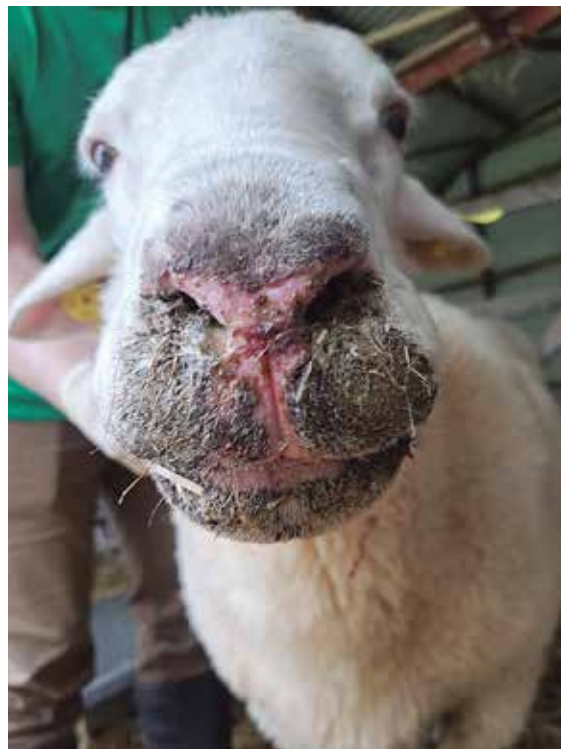
Wesentlich ist auch, für einen optimalen Gesundheitszustand der Tiere zu sorgen: Parasitenbehandlung, Vitamin- und Mineralstoffversorgung sowie leistungsgerechte Fütterung sorgen für eine gute Kon-

dition der Tiere, welche bei einer Infektion von großer Bedeutung ist. Klinisch gesunde Tiere dürfen innerhalb Österreichs verbracht werden, es muss bei jedem Tier der Vermerk „G“ (steht für gesund) am Viehverkehrsschein vermerkt werden – beim Einsatz von Repellentien (Mückenschutz) zusätzlich der Vermerk „R“!

Im Fall der Fälle

Grundsätzlich ist die Blauzungenkrankheit eine meldepflichtige Tierseuche. Im Verdachtsfall verhängt der Amtstierarzt nach Feststellung der Tierseuche eine Betriebssperre. Dann dürfen von diesem Betrieb keine Tiere verbracht werden (Ausnahme: klinisch gesunde Tiere zur unmittelbaren Schlachtung). Produkte von infizierten Tieren können weiterhin vermarktet werden.

Siegfried Illmayer



Gnitzen übertragen das Virus, das die Durchblutung der Extremitäten stört. Geschwollene Schleimhäute und Lahmheiten sind neben müdem Verhalten mögliche Symptome der Blauzungenkrankheit

WEBER, KAULFUSS, DENISIA

Mücken als Überträger

Gnitzen. Die Blauzungenkrankheit ist ein Virus, das durch Stechmücken (Gnitzen) übertragen wird. Schafe, Ziegen, Rinder, Neuweltkameliden und wiederkäuende Wildtiere können erkranken. Übertragung von Tier zu Tier ist nicht möglich

Verbreitung. Nach dem Ausbruch der Blauzungenkrankheit in den Niederlanden gab es eine sehr rasche Verbreitung in Richtung Süden, Mitte September traten die ersten Fälle in Vorarlberg auf.

Für Mensch ungefährlich. Keine Infektionsgefahr besteht für Menschen. Auch der Verzehr von Produkten infizierter Tiere ist unbedenklich.

Antworten zu wichtigen Fragen auf stmk.lko.at/blauzungenkrankheit

Rindermarkt



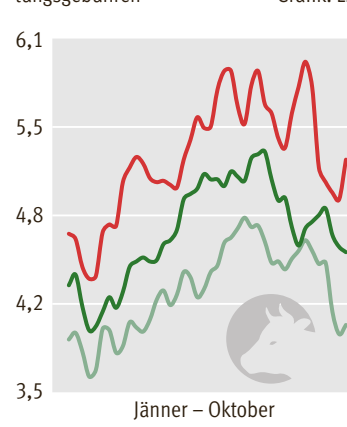
Höchste Notierungen bei Schlachtrindern

EU meldet knappe Rindfleischproduktion für 2025

Die heimischen Rindernotierungen konnten, abgesehen von der Schlachtkuh, in sämtlichen Kategorien weiter zulegen. So nähert sich die Jungstiernotierung bereits der Fünf-Euro-Marke an, was einen historischen Höchststand bedeutet. Notierungs-Höchststände haben auch Kälber und Kalbinnen erreicht. Die EU meldet, dass zwar die Rindfleischherzeugung im ersten Halbjahr um 3 % gestiegen ist, das sollte sich im weiteren Verlauf jedoch ändern, da Einmaleffekte dazu geführt haben. Dies stützt die Märkte und Preise.

Kälber lebend

in Euro je Kilogramm, inkl. Vermarktungsgebühren Grafik: LK



■ 2022 ■ 2023 ■ 2024 aufl. bis KW 42

Blauzungenkrankheit: Status quo bei Rindern

Sieben Fälle der Variante 4 in der Steiermark

Derzeit gibt es in Österreich Ausbrüche der Blauzungenkrankheit (BTV) von Serotyp 3 in Vorarlberg und Tirol sowie von Serotyp 4 in Kärnten und der Steiermark. Bis 18. Oktober 2024 waren österreichweit 57 Betriebe von Ausbrüchen mit BTV betroffen. In der Steiermark gab es bislang sieben Ausbrüche von BTV-4 in den Bezirken Graz-Umgebung, Leoben, Murau, Voitsberg und Weiz. Aufgrund der sehr dynamischen Seuchensituation muss in den nächsten Tagen mit weiteren Fällen gerechnet werden. Eine

Impfung gegen den aggressiven Serotyp 3 wird dringend empfohlen, um Tierleid, Leistungseinbußen und hohe Behandlungskosten erkrankter Tiere zu vermeiden. Zentraler

Ansprechpartner dafür sind die Betreuungstierärzte. Exportorientierten Rinderzuchtbetrieben wird empfohlen, mit ihrem Vermarkter abzustimmen, ob neben Kühen und hochträchtigen Kalbinnen weitere Tierkategorien geimpft werden sollen.

Antworten zu wichtigen Fragen auf stmk.lko.at/blauzungenkrankheit





Eine verbesserte Kohlenhydrat-Umsetzung spart Futterkosten im Getreideanteil, ohne Legeleistung und Schalenqualität zu beeinträchtigen
AMA

Effizientere Verdauung durch ausgewogeneres Mikrobiom

Studie zeigt, dass durch ein verbessertes Mikrobiom mehr Energie aufgeschlossen werden kann.

Futter ist ein wichtiger Bestandteil der Kostenstruktur in der Legehennenhaltung. Eine mögliche Einsparung der Futterkosten ist daher verlockend, darf aber nicht zu Lasten von Legeleistung und Eiqualität umgesetzt werden. Für die optimale Formulierung von Geflügelfutter ist ein gutes Verständnis des Energiestoffwechsels der Tiere unerlässlich. Das Mikrobiom im Verdauungstrakt spielt dabei eine zentrale Rolle, denn es wird geschätzt, dass bei Geflügel zwischen fünf und 30 Prozent des gesamten Energiebedarfs vom Mikrobiom bereitgestellt werden. Für ein optimales Futterkostenmanagement bei hoher Leistung und Qualität ist es daher vorteilhaft, besonderes Augenmerk auf ein ausgeglichenes Mikrobiom zu legen.

Energiestoffwechsel

Man unterscheidet zwischen der Erhaltungsenergie, die be-

nötigt wird, um die Körperfunktionen aufrecht zu erhalten und der Produktionsenergie, die für Wachstum oder Eiproduktion genutzt wird. In der Geflügelfütterung stammen etwa 45 Prozent der Energie aus Kohlenhydraten. Diese Kohlenhydrate und Ballaststoffe stammen hauptsächlich aus Getreide und Mais, das etwa 60 bis 70 Prozent einer Geflügelration ausmacht. Einfache Kohlenhydrate wie Stärke werden durch einen enzymatischen Prozess im Dünndarm verdaut. Dieser Prozess erzeugt den größten Teil der benötigten Energie.

Teil schwer verdaulich

Gleichzeitig kann ein Teil der Kohlenhydrate, die Nichtstärkepolysaccharide (NSP), nicht durch Enzyme verdaut werden und wird in die nächste Ebene des Darms, das Caecum, weitergegeben. Dort können Darmbakterien durch Fermentation kurzkettige Fettsäuren (SCFA) produzieren, die den Tieren zusätzliche Energie liefern. Darüber hinaus beeinflusst das Mikrobiom die enzymatische Aktivität, den Pro-

Fakt zum Welteitag

Regionale Sojabohnen. Heimische Legehennenhalter verwenden ausschließlich zertifizierte, regionale Sojabohnen. Fast 60 Prozent des in Österreich verwendeten Sojas kommen direkt aus Österreich, der Rest aus Europa. Übersee-Soja und weite Transportwege sind damit tabu.
Niedrigster CO₂-Fußabdruck. Heimische Eier haben insgesamt den geringsten CO₂-Fußabdruck in der europäischen Eierproduktion.

tein- und Lipidstoffwechsel sowie die Vitamin- und Mineralstoffaufnahme.

Ein ausgewogenes Mikrobiom kann helfen, die Pathogenentwicklung zu hemmen und die Immunmodulation zu begünstigen. Diese Effekte sind gut untersucht und sind das Ergebnis verschiedener Prozesse. Sie lassen sich auf folgende Wirkungen zurückführen: Verbesserung der Darmreife, anti-pathogene Metabolitenproduktion, verringerter Darm-pH-Wert, Konkurrenz-

ausschluss, verbesserte Immunität und der Modulation von Entzündungen.

Bessere Darmfunktion

Eine Studie an der Universität Olzstyn in Polen aus dem Jahr 2020 zeigt die positive Wirkung von Probiotikern auf die Energienutzung bei Legehennen. Die Hennen der Versuchsgruppe erhielten ein um 100 Kilokalorien umsetzbare Energie pro Kilo energieärmeres Futter als die Tiere der Kontrollgruppe. Trotz der Energiedifferenz zeigten beide Gruppen eine ähnliche Legeleistung sowie äquivalente Werte für Futterverwertung und gewonnene Eimasse. Darüber hinaus zeigten Eier aus der Gruppe mit der probiotischen, energiereduzierten Ration eine ähnliche Eierschalendicke wie Eier aus der Kontrollgruppe mit der Standardenergie. Die Autoren schlossen daraus, dass der probiotische Futterzusatz einen positiven Einfluss auf die Energienutzung des Futters hat und die Futtereffizienz bei Legehennen steigert.

Elisabeth Zißler

Holzmarkt

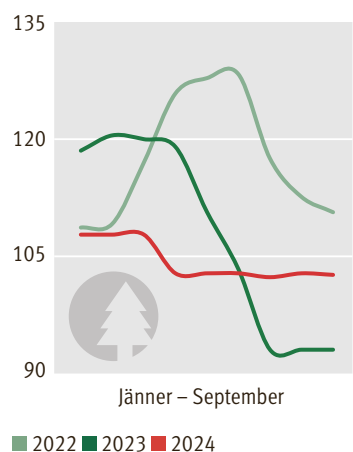
Nachfrage nach frischem Holz steigt gemächlich

Sturmschäden beeinträchtigen den Markt nicht

Das Sturmtief Anett vom Wochenende um den 14. September führte zu deutlich geringeren Holzmengen, als zuerst befürchtet. Es werden rund 300.000 Festmeter geschätzt. Der Holzmarkt wird von dieser Kalamität nicht betroffen sein, da aufgrund der Baumartenvielfalt und des hohen Bruchholzanteils verstärkt Industrie- und Energieholzsortimente anfallen dürften. Das Preisniveau für das Fichtenleitsortiment wird sich – so die Verhandlungen für das vierte Quartal – zwischen 100 und 105 Euro pro Festmeter halten.

Fi/Ta-Sägerundholz Stmk

€/fm netto, frei Forststraße, o. Rinde, ABC, 2a+, Q: Statistik Austria; Grafik: LK



Schweinemarkt

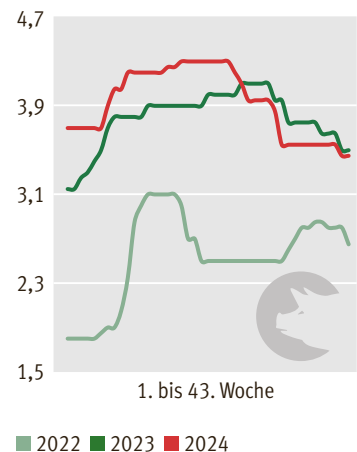
Angebot wie auch Nachfrage in Schwung

Mitteuropäische Marktsituation relativ stabil

Der heimische Schlachtschweinemarkt zeigt sich seit Anfang Oktober reichlich versorgt. Kühlere Temperaturen und die Futtersituation haben hier Schwung gebracht. Die Notierung musste dem bereits Tribut zollen. Damit sollte aber Auslangen gefunden werden, da der Markt in Deutschland ebenfalls relativ stabil ist und saisonal auch der Bedarf im Steigen begriffen ist. Anders zeigt sich der spanische Markt mit deutlichen Preisrücknahmen. Dort wiegt die Exportsituation in Richtung China schwerer.

Ferkelnottierung

ST-Basispreis in Euro je Kilogramm
Grafik: LK



Das Beste aus der Natur.

Mischfutterwerk HIG Großschedl GmbH

- Sojabohnen-Verarbeitung •
- Landesproduktenhandel •

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

Holzmarkt

Rundholzpreise September

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

Oststeiermark	100 – 105
Weststeiermark	100 – 104
Mur/Mürztal	100 – 105
Oberes Murtal	100 – 104
Ennstal u. Salzkammergut	100 – 105
Braunbloche, Cx, 2a+	71 – 76
Schwachbloche, 1b	80 – 86
Zerspaner, 1a	53 – 57
Langholz, ABC	105 – 111
Sonstiges Nadelholz ABC 2a+	
Lärche	118 – 143
Kiefer	74 – 79
Industrieholz, FMM	
Fi/Ta-Schleifholz	45 – 48
Fi/Ta-Faserholz	36 – 41

Energieholzpreise September

Brennholz, hart, 1 m, RM	80 – 105
Brennholz, weich, 1 m, RM	60 – 75
Qualitätshackgut (frei Heizwerk), P16 – P63 Nh, Lh gemischt, je t atro	95 – 112
Energieholz-Index, 2. Quartal 2024	2,208

Holzmarkt auf stmk.lko.at

Die aktuellen Preise des österreichischen Holzmarkts finden Sie auf unserer Website oder scannen Sie einfach diesen QR-Code.



Schweinemarkt

Notierungen EZG Styriabrid

17. bis 23. Oktober, Schweinehälften, je Kilo, ohne Zu- und Abschläge

Basispreis ab Hof	1,96
Basispreis Zuchtsauen	1,20

ST-Ferkel

21. bis 27. Oktober

ST-Ferkelstückpreis mit 31 kg, inkl. Programmzuschlag	98,06
Programmszuschlag freie Vermittlung (Mycoplasmen, PCV2, ÖTGD), je Stk.	4,00
Ab-Hof-Abholung durch Mäster, je Stk.	1,00

Erhobene steirische Erzeugerpreise

10. bis 16. Oktober

S	Ø-Preis	2,23
	Tendenz	-0,05
E	Ø-Preis	2,12
	Tendenz	-0,06
U	Ø-Preis	1,93
	Tendenz	-0,07
R	Ø-Preis	-
	Tendenz	-
Su	S-P	2,20
	Tendenz	-0,05
Zucht	Ø-Preis	1,22
	Tendenz	-0,03

INKL. EVENTUELLER ZU- UND ABSCHLÄGE

Internationale Schweineerzeugerpreise

Klasse E, je 100 Kilo; Q: EK

	Wo.41	Vorwoche
EU	200,79	+97,7
Österreich	220,69	-1,00
Deutschland	209,43	-0,80
Niederlande	-	-168,6
Dänemark	173,35	+0,92

PREISE IN EURO. MARKTPREISE OHNE MEHRWERTSTEUERANGABE SIND NETTOBETRÄGE

Märkte



Qualitätsweintrauben 2024

Kalkulierte Richtwertbasis für gesundes Traubengut gebietstypischer Qualitätsweine des Weinbauverbands Steiermark, inkl. 13% MwSt., o. Zu-/Abschl.

Sorte	Preis/kg
Grauburgunder	2,10
Weißburgunder	1,50
Morillon	1,70
Sauvignon blanc	1,90
Riesling	2,00
Muskateller	1,85
Traminer	2,10
Welschriesling	1,30
Schilcher/Blauer Wildbacher	1,50
Rotweintrauben	1,40
Sämling 88	1,50
Müller Thurgau	1,30

Pressobst 2024

Erhobene Ankaufpreise, in Cent je kg inkl. Ust., Standardware, frei Rampe Aufkäufer

Pressobst, faulfrei, KW 43	25 – 27
----------------------------	---------

Walnüsse und Kastanien 2024

Unverbindliche Richtpreise je kg ab Hof, inkl. Ust.

Walnüsse ganz	7,00 – 9,00
Edelkastanien	8,00 – 12,0

Silomaiskalkulation 2024

Kalkulierte Richtpreise inkl. Ust., ohne Häckselkosten, bei unterstelltem Körnermaispreis von 185 Euro je t netto, bei 8–11 t Körnermisertrag; 42,5–65 t Frischmasse

Silomais ab Feld/ha	1.323 – 1.872
Silomais/t Frischmasse	29,4 – 30,2
Silomais/t TM 30%	94,8 – 97,2
Silomais/m ³ bei 350kg/m ³	10,2 – 10,6

Heu und Stroh

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

Heu lose ab Feld	15 – 20
Heu Großballen ab Hof	17 – 22
Reg. Zustellkosten je Großballen	12 – 19
Stroh lose ab Feld o. Zustellung	5 – 7
Stroh Kleinballen	25 – 33
Stroh Großballen geschnitten	17 – 22
Stroh Großballen gehäckselt	20 – 26
Stroh Großballen gemahlen	21 – 26

Futtermittelpattform: www.stmk.lko.at

Silage

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

Siloballen ab Hof Ø 130 cm	32 – 38
Siloballen ab Hof Ø 125 cm	29 – 36
Reg. Zustellkosten je Ballen	12 – 19
Press- u. Wickelkosten	20 – 25
Presskosten	9 – 12
Wickelkosten 6-fach	11 – 13

IMPRESSUM

Herausgeberin und Verlegerin:
Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft in Steiermark, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, Tel. 0316/8050-0, E-Mail: nina.ully@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 Vučak, 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:
Isabella Lang, DW 1356, E-Mail: isabella.lang@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 72 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.

Auch wenn im Text nicht explizit ausgeschrieben, beziehen sich alle personenbezogenen Formulierungen auf weibliche und männliche Personen.

Realitäten

Acker und Wald zu kaufen gesucht, Bezirk Murtal, Tel. 0660/1265364

Verkaufe **Landwirtschaft** inklusive Haus mit 20 Hektar Grünland, Bezirk Steyr-Land, Zuschriften an die Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz oder an presse@lk-stmk.at mit dem Kennwort: Landwirtschaft

Ackerflächen jeder Größe für sehr vermögende **ABLÖSE-Landwirte** dringend zu kaufen gesucht. Ihr verlässlicher und diskreter Partner seit Jahrzehnten, info@nova-realtitaeten.at, Tel. 0664/3820560

Verkaufe ca. 1,6 Hektar **Bio Ackerfläche** nahe Weinburg, Bezirk Südsteiermark, drainagiert, direkte Zufahrt von der Landesstraße, Zuschriften an die Landwirtschaftlichen Mitteilungen, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz oder an presse@lk-stmk.at mit dem Kennwort: Bio Ackerfläche

Berghütten gesucht!
Erfolgreiches Hüttenverzeichnis sucht laufend Berghütten zur Vermietung an Urlauber, Mieteinnahmen mindestens € 25.000,- im Jahr, Tel. 0660/1526040, www.huettenland.com

Tiere

Fertig-Mäster für unsere Jungrinder (Stiere, Ochsen, Kalbinnen) gesucht, Mindest-Mastplatz für 10 Stück benötigt, für konventionelle und Bio-Betriebe, Firma Schalk, Tel. 0664/2441852, **Kauf selbstverständlich auch möglich!**

Suchen Jungrinder und Schlachtvieh (besonders Kühe), Firma Schalk, Tel. 03115/3879

Viehhandel Firma Widroither/Salzburg, kauft laufend Schlacht- und Nutzvieh, Tel. 0664/2426278 oder Tel. 0664/1022299

Partnersuche

Sophie, 35 Jahre sympathische, sportliche Frau mit viel Herz sucht naturverbundenen Mann, gerne aus der Landwirtschaft, gemeinsame Spaziergänge, lange Gespräche und gemeinsame Zukunft erwünscht, **Tel. 0664/1449350, liebevoll-vermittelt.at**

Claudia, 42 Jahre warmherzige, humorvolle Frau, liebt das Landleben, möchte einen bodenständigen, herzlichen Mann kennenlernen, **Tel. 0664/3246688, sunshine-partner.at**

Anna, 44 Jahre fesche Angestellte, wünscht sich einen Partner aus dem ländlichen Raum, gerne Landwirt, **Tel. 0664/8826264, www.liebeundglueck.at**



Marie, 52 Jahre kreative Frau mit Stil, lebt in der Stadt, träumt aber von einem Leben mit einem naturverbundenen Mann. Wenn Du aus der Landwirtschaft kommst und ernsthaft suchst, melde Dich, **Tel. 0664/3246688, sunshine-partner.at**

Anja, 64 Jahre abenteuerlustige, herzliche Frau ohne landwirtschaftlichen Hintergrund, aber mit Liebe zur Natur, sucht lebensfrohen Mann für eine gemeinsame Zukunft, **Tel. 0664/3246688, sunshine-partner.at**

Inge, 67 Jahre herzenswarmer Frau, die gerne kocht und es liebt, ihren Partner zu verwöhnen, sucht bodenständigen, liebevollen Mann für eine gemeinsame, schöne Zukunft, **Tel. 0664/1449350, liebevoll-vermittelt.at**

Maria, 57 Jahre Sonnenschein mit Dirndlfigur, möchte sich wieder verlieben, ländlicher Raum bevorzugt, **Tel. 0664/8826264, www.liebeundglueck.at**

Eva, 64 Jahre gute Hausfrau und Köchin, würde gerne einen lieben Partner umsorgen, bin mobil, **Tel. 0664/8826264, Agentur Liebe & Glück**

Zu verkaufen

Verkaufe ca. 60 bis 70 Meter reines **Buchenholz**, zweijährig, Preis auf Anfrage, Tel. 0664/75076117

Holzspalter, hydraulischer Antrieb vom Traktor und E-Motor, Stammheber, 2-Geschwindigkeiten, 22 Tonnen, Sonderpreis € 2.150,-, www.hoeflershop.at, Tel. 0699/81507920

Verkaufe kleine **Heuballen**, Ernte 2024, zu je € 3,-, Bezirk Voitsberg, Tel. 03143/2690

1 Druckfass 230 Liter, 5 Druckfässer 50 Liter, mit sämtlichen Armaturen und Gas-Druckanlage (6-fach), **Tel. 0664/1856062**

Maronibäume in Container, Top-Qualität abzugeben, **Tel. 0664/88538255**

NOTSTROM Anhänger-Aggregat, 55 kVA Leistung, mobil, Model Hochedlinger-Hitzinger 1987, im Betrieb, im Bau sofort und überall einsetzbar, für größeren Strombedarf, Gewicht ca. 2.000 kg, Tel. 0664/4432483, info@kauschlerhof.at

Agrar Schneeberger verkauft **Maissilageballen** in BIO und konventioneller Qualität, Zustellung möglich, Informationen unter Tel. 0664/88500614



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

Agrar Schneeberger liefert **Musmaissilageballen** in TOP Qualität bis vor die Haustüre, Bestellungen gerne unter Tel. 0664/88500614



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



Agrar Schneeberger liefert **Zuckerrübenschnittzelballen** bis vor die Haustüre, hoher Energiegehalt und besonders schmackhaft für Wiederkäuer, **Tel. 0664/88500614**

Verkaufe **Stroh** neue Ernte, Winterweizen- und Gerste in Großballen, geschnitten und kurz sowie **Maisballen**, Lieferung möglich, **Tel. 0676/5800165**

HEISERER MASCHINENBAU
WIR BAUEN DEINEN PKW-ANHÄNGER
03455 6231 heiserer.at



Kippmulde Alpower mit Euro- und 3-Punkt-Aufnahme, 2-Zylinder-System, Hardox Schürfleiste, Abkippwinkel 90 Grad, 3,3 Tonnen Nutzlast, klappbare Rückwand, Bautiefe 120 cm, € 2.390,- 200 cm € 2.490,-, 220 cm € 2.590,-, 240 cm € 2.690,-, Preise inklusive Mehrwertsteuer, Lieferung auf Anfrage, **Tel. 0699/88491441, aigner-landtechnik.at**

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

ABDECKPLANEN VERSAND
Gewebeplanen 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,-
LKW Planen mit Ösen z.B.
1,5 x 6 m = € 111,-
4 x 6 m = € 264,-
abdeckplanenshop.at
Tel. 01/8693953



Zaunpflöcke Kiefer – kesseldruckimprägniert, z.B.
8 x 175 cm € 6,50,-
8 x 200 cm € 6,90,-
8 x 220 cm € 7,90,-
10 x 200 cm € 9,90,-
10 x 220 cm € 10,50,-
10 x 250 cm € 11,50,-
Lieferung möglich, **aigner-landtechnik.at, Tel. 0699/88491441**

BICHLER METALLHANDEL
Trapezbleche und Sandwichpaneele für Dach und Wand, **Bichler Metallhandel und Rohstoffe GmbH,** A-4932 Kirchheim im Innkreis (Gemeinde Aspach), Kasing 3, Tel. +437755/20120, tdw1@aon.at, www.dachpaneele.at

Kaufe/Suche

Suchen Lärchen Rundholz Partner mit Handschlagqualität, faire Preise, prompte Zahlung, www.dickbauer.at

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

Wir kaufen Altholz!
Selbstständiger Abbau, alte Stadl, Bauernhäuser, Dachstühle, **Tel. 0664/1078860** auch per WhatsApp oder per Mail unter office@almtal-altholz.at

Anzeigenschluss für die nächste Ausgabe ist der **7. November**



Die Erstellung von Fachartikeln wird durch Fördermittel von Bund, Ländern und Europäischer Union aus der Fördermaßnahme 78-01 land- und forstwirtschaftliche Betriebsberatung unterstützt.

Müller Glas

Verpackungen für steirische Spezialitäten

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 erweitert Müller Glas ständig ihre Produkt- und Dienstleistungspalette. 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. Im Vorjahr erfolgte der Umzug von Wildon nach



Das Team im Müller-Shop Lebring **MÜLLER GLAS**
Lebring, wo nun ein größerer Abholmarkt zur Verfügung steht. Dieser eignet sich besonders 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 Lebring ist werktags von 8 bis 17 Uhr geöffnet.

www.muellerglas.at

farmundforst.at

Forstanhänger
System Lenkachse
Unschlagbar wendig!

Profi-Seilwinden
Getriebe-Winde, EV, 2x 9 to

Lager-Aktionen bis -30%
Kreissägen Förderbänder Generatoren

Trommelsägen mit Förderband
Quadrat / Triomat Lager-Aktion !! solange der Vorrat reicht

Farm u. Forst
Land- u. Forsttechnik - Service
STEYR Partnerhändler u. Fachwerkstatt 8530 Deutschlandsberg (03462/2423)

PV-Großanlagen-Errichter sucht geeignete **Freiflächen** ab 1 Hektar für langfristige Pacht oder Eigenfinanzierung, 10hoch4 Energiesysteme GmbH, **Tel. 0676/4524645**

Verschiedenes



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

Bis 31. Oktober unterschreiben!

„Fleischimitate aus dem Labor sind ein Angriff auf die Landwirtschaft und Umwelt. Zum Schutz von Bauern, Konsumenten und Umwelt setzen wir mit der Petition ‚Laborfleisch? Nein danke‘, ein Zeichen“, betonen Kammerpräsident Franz Titschenbacher und Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer und appellieren: „Untersützen auch Sie diese Petition. Wir sagen damit ganz klar Nein zu Kunstfleisch und Ja zu natürlichem Fleisch von unserer kleinstrukturierten Landwirtschaft.“



Schicken Sie uns Ihre Unterstützung!

Sagen auch Sie Nein zu Laborfleisch, aber Ja zu natürlichem Fleisch. Bitte schicken Sie Ihre gesammelten Unterschriften an die **Landwirtschaftskammer, Pressereferat, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz**. Weitere Unterschriftenlisten gibt es in den Bezirkskammern oder zum Herunterladen unter stmk.lko.at/unterschriftenliste



Sag **NEIN** zu Laborfleisch
Sag **JA** zu natürlichem Fleisch

Vorname Name in BLOCKSCHRIFT	Adresse, PLZ Ort	Unterschrift

Leserreise: Bunte Vielfalt am Rande der Sahara

Mit den Landwirtschaftlichen Mitteilungen von 17. bis 22. März 2025 nach Marokko



André Hellers Anima-Garten steht ebenso am Programm, wie die Safran- oder Bananenproduktion



Anmeldung

Bis 7. Jänner bei Agria Reisen, Tel. 03182/626220, agria@agria.com

Preis pro Person im Doppelzimmer 1.640 Euro inklusive Halbpension, Reiseleitung, Gebühren und Eintritte

So weit in den Süden wie noch nie, ja sogar auf einen anderen Kontinent führt die Leserreise der Landwirtschaftlichen Mitteilungen im kommenden Jahr. Von 17. bis 22. März erkunden wir Land, Leute, Kultur und Landwirtschaft Marokkos. Marokko, eine der ältesten Monarchien der Welt und eines der schönsten Länder im Mittelmeerraum, liegt als Nordwestpfeiler Afrikas ganz nah an Europa. Wir tauchen ein in die Vielfalt Marokkos und genießen farbenfrohe Märkte, prachtvolle Paläste und historische Innenstädte. Berühmt ist das Berberland auch für seine kulinarischen Köstlichkeiten und edlen

Weine. Die Hauptstadt Marrakesch bietet eine Szenerie, wie aus Tausend und einer Nacht. Der berühmte Majorelle-Garten ist ebenso faszinierend wie André Hellers Anima-Garten – beide stehen am Programm.

Fachprogramm

Im landwirtschaftlichen Teil der Reise wird es exotisch. Auf einer Safranplantage erfahren wir nicht nur alles zur Kultivierung dieses edlen Gewürzes, wir werden auch mit einem besonderen Mittagessen verwöhnt. Eine Arganöl-Genossenschaft zeigt uns, wie Argan-Produk-

te hergestellt und vermarktet werden. Auch Käse, Honig und Oliven werden hier produziert. In Marokko werden die kleineren kanarischen Bananen angebaut – wir schauen uns an, wie das gemacht wird. Was mit Zitrusfrüchten alles nach der Ernte passiert, erfahren wir in einer Sortier- und Verpackungsanlage. Ein Betrieb, der sich auf 400 Hektar der Baumzucht von Granatäpfeln, Zitrusfrüchten und Oliven verschrieben hat, bildet den Abschluss der Reise. Details zum Programm und zu den Leistungen der Reise auf stmk.lko.at/termine (Code scannen).



Weiterbildung

Anmeldung für alle Kurse und Seminare (wenn nicht anders angegeben) bis zwei Wochen vor Kursbeginn unter www.stmk.lfi.at, zentrale@lfi-steiermark.at oder bei unserem Kundenservice unter 0316/8050-1305. Genaue Informationen zu den Veranstaltungen unter www.stmk.lfi.at

Dienstleistungen

- Erfahrungsaustausch** Schule am Bauernhof, 26.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Foodstyling & Food Photography**, 21.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Webinar: Bäderhygiene**, 27.11., 9 Uhr, online via Zoom
- Zu viel Arbeit, zu wenig Zeit**, 28.11., 8.30 Uhr, online via Zoom, Anm.: 03862/51955-4111
- „Canva für alle Fälle“**, 25.11., 13.30 Uhr, LFS Kobenz
- Erfolgreich verkaufen**, 26.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Grundlagenkurs Milchverarbeitung**, 22.11., 9 Uhr, LFS Grottenhof, Graz
- Heimisches Wild**, 18.11., 9 Uhr, LFS Grabnerhof, Admont
- Hygieneschulung** für bäuerliche Lebensmittelunternehmer:innen, 19.11., 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal; 26.11., 9 Uhr, GH Pack, Hartberg

Gesundheit und Ernährung

- Adventbrunch**, 28.11., 17 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Blätterteig**, 23.11., 9 Uhr, Betrieb Grammelhofer, Aflenz, Anm.: 03862/51955-4111
- Bunte Gemüsespaghetti** nascht mit frechem Obstzwergerl am Suppenwurzelkraftsee, 22.11., 14 Uhr, MS Stubenberg, Anm.: 0664/5073213
- Dessertvariationen** – leichter Genuss zum Verlieben, 21.11., 13 Uhr, GH Schweighofer, Sankt Lorenzen am Wechsel, Anm.: 0664/2759286
- Diagnose Demenz** – und jetzt? 20.11., 19 Uhr, Weinhof Kainrath GesbR, Ilz, Anm.: 0664/4074907
- Engrexit** is, 16.11., 8 Uhr, MS Pischelsdorf – Schulküche,

- Pischelsdorf am Kulm, Anm.: 0664/4650722
- Fingerfood**, 19.11., 17 Uhr, MS St. Margarethen an der Raab, Anm.: 0664/4067520; 23.11., 14 Uhr, Volksschule Albersdorf-Prebuch, Anm.: 0699/2501273
- Glutenfreie Weihnachtsbäckerei**, 21.11., 16 Uhr, Die frische KochSchule Leoben, Anm.: 03862/51955-4111
- Hausmannskost 2.0** – traditionelle Genüsse neu entdecken, 20.11., 18 Uhr, MS Kaindorf, Anm.: 0664/2600748
- Kleingebäck süß & pikant**, 16.11., 9 Uhr, Betrieb Grammelhofer, Aflenz, Anm.: 03862/51955-4111
- Knödel** – eine runde Gaumenfreude, 16.11., 9 Uhr, MS Friedberg, Anm.: 0664/5016447
- Mensch, erkenne und erspüre dich selbst**, 23.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Milchprodukte hausgemacht**, 22.11., 17 Uhr, Frische KochSchule Südoststeiermark, Feldbach, Anm.: 03332/62623-4603
- Pikantes Kleingebäck**, 21.11., 17 Uhr, Fachschule für Land- und Ernährungswirtschaft, Gröbming, Anm.: 03862/51955-4111
- Räuchern mit Kräutern**, 21.11., 18.30 Uhr, GH Zingl-Jostl, Schäftern, Anm.: 0664/8451005
- Stille Entzündungen vermeiden**, 21.11., 19 Uhr, GH Schöngrundner, Grafendorf bei Hartberg, Anm.: 0664/8450909
- Was dein Körper dir sagen will**, 20.11., 19 Uhr, Kultursaal Hirnsdorf, Anm.: 0664/2781979
- Weihnachtsbäckerei**, 29.11., 16 Uhr, Die frische KochSchule Leoben, Anm.: 03862/51955-4111
- Zertifikatslehrgang Brotsommelier/-ière**, 19.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Natur und Garten**
- Die Pflanzenrevolution**, 27.11., 12.30 Uhr, Steiermarkhof, Graz

- Webinar: Kräuterrecht**, 21.11., 14 Uhr, online via Zoom
- Persönlichkeit und Kreativität Engel filzen**, 21.11., 17 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Infoveranstaltung** Ausbildung zum/zur zertifizierten Mentaltrainer:in, 19.11., 18 Uhr, Steiermarkhof, Graz, Anm.: 03168050-7111
- Korbwickeln**, 23.11., 8.30 Uhr, GH Schwarzer Adler, Friedberg, Anm.: 0664/5989085
- Nähworkshop**: Kreiere deine individuelle, stilvolle Tasche, 26.11., 18 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Säe in Gedanken**, was du ernten möchtest! 19.11., 19 Uhr, Freiwillige Feuerwehr Seiz, Kammern im Liesingtal, Anm.: 03862/51955-4111
- Töpfern für Anfänger** (2 Tages-Kurs), 19.11., 16.30 Uhr, FS Naas, Weiz, Anm.: 03332/62623-4603
- Weihnachtsbasteln mit Kindern** von 5 bis 8 Jahren, 29.11., 14 Uhr, FS Naas, Weiz, Anm.: 03332/62623-4603
- Zertifikatslehrgang Professionelle Vertretungsarbeit** im ländlichen Raum, 29.11., 9 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Pflanzenproduktion**
- Biodiversitätsschulung im ÖPUL 2023** für Betriebe mit Ackerbau und Grünland, 21.11., 13 Uhr, GH Baumgartmühle, Birkfeld; 20.11., 8.30 Uhr, Dorfwirt Müller, Bärnbach; 20.11., 13 Uhr, GH Jaritz, Semriach; 21.11., 8.30 Uhr, GH Großschädl, Großwilfersdorf; 27.11., 8.30 Uhr, Hotel Post Karlon, Aflenz Kurort; 27.11., 13 Uhr, Marktgemeinde Mautern in Steiermark; 28.11., 8.30 Uhr, Hotel Erlebniswelt Stocker, Schladming; 28.11., 13 Uhr, GH Schrepf, Mitterberg-Sankt Martin; 29.11., 8.30 Uhr, GH Rainer, Kobenz; 29.11., 13 Uhr, GH Zur Linde, Mariahof
- Fachtag Kern- & Steinobstanbau**, 26.11., 8.30 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz
- Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11** des Stmk. PSMG 2012, 19.11., 9 Uhr, GH Pack, Hartberg
- Pflanzenschutztag** Zierpflanzenbau und Baumschulen

- 2024, 20.11., 8.30 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Sprachblüten**, 27.11., 8 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Webinar Biodiversitätsschulung** im ÖPUL 2023 für Betriebe mit Ackerbau und Grünland, 19.11., 18 Uhr und 26.11., 18 Uhr, online via Zoom
- Tierhaltung**
- Fische- und verarbeitung**, 21.11., 13 Uhr, Steiermarkhof, Graz
- Funktionelle Klauenpflege** beim Rind, 21.11., 9 Uhr, LFS Grottenhof, Graz
- TGD Grundausbildung Rinderhaltung**, 20.11., 9 Uhr, GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg
- Webinar: Gesundheitsmanagement** für Trockensteher und Transitzühe, 20.11., 19 Uhr, online via Zoom
- Webinar: Kälberdurchfall**, 26.11., 19 Uhr, online via Zoom
- Unternehmensführung**
- „Unserer Geschichte auf der Spur ...“**, 20.11., 9 Uhr, Steiermärkisches Landesarchiv, Graz
- Bäuerliche Hofübergabe**, 27.11., 9 Uhr, GH Stocker, Sankt Peter ob Judenburg; 28.11., 9 Uhr, Zum Brauhaus, Murau, Anm.: 03862/51955-4111
- Führen von Hubstaplern**, 21.11., 8 Uhr, Buchner Schulungen, Eggersdorf bei Graz
- Forstliche Ausbildungsstätte Pichl**
- Waldpower 22 – Modul 2**, 4. bis 8.11., 8 bis 17 Uhr, Weststeiermark
- Biodiversität im Wald tut gut**, Waldpädagogik Modul C/D, 4. bis 5. 11, Pichl
- Fachtag „Kulturerbe Wald“**, 7. 11, Pichl
- Die Jagd in der Waldpädagogik**, 8. bis 9.11., Pichl
- Waldpower 22 – Modul 2**, 11. bis 15.11., 8 bis 17 Uhr, Murtal/Murau
- ZLG Waldwirtschaft für Einsteiger:innen**, 11. bis 15. 11., Pichl
- Forst- und Holzwirtschaft auf neuen Wegen**, 14.11., Pichl





VIFZACK 2025
Innovationspreis für Land- und Forstwirtschaft

Wir belohnen tolle Ideen

Ein mobiler Masthendlstall, von Natur aus bunte Eier, Mehl aus dem Ennstal, Automatenshops, Paulownia-Holz oder steirische Zigarren. Die Landwirtschaftlichen Mitteilungen sind gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer Steiermark wieder auf der Suche nach den innovativsten Ideen für die Land- und Forstwirtschaft. Bis 5. November 2024 können Betriebe ihre Konzepte online einreichen und sich so ins Rennen um den Agrarinnovationspreis Vifzack 2025 begeben.



QR-Code scannen oder stmk.lko.at/vifzack aufrufen und bis 5. November 2024 für den Agrarinnovationspreis Vifzack 2025 einreichen



Die Landjugend Ligist-Krottendorf sammelte 25.000 Euro zur Unterstützung des kleinen Fabian. Die Spender sind auf neuen Ortstafeln verewigt

Junge Herzen, große Taten

Fabian hat besondere Bedürfnisse. Landjugendliche beschlossen, seine Familie zu unterstützen

Im Frühjahr 2024 startete die Landjugend Ligist-Krottendorf ein außergewöhnliches Projekt im Rahmen der Tat.ort Jugend Aktion, das die Herzen der Gemeinden berührte. Unter dem Titel „Junge Herzen, Große Taten – Landjugend hilft“ machten sich die engagierten jungen Menschen auf den Weg, um Gutes zu tun. Das Ziel erklärt Obmann **Markus Spari**: „Wir wollten den kleinen Fabian aus Klein Gaisfeld unterstützen. Er hat besondere Bedürfnisse und das verursacht für die Familie hohe Kosten.“

Mit großer Entschlossenheit und viel Herz besuchten die Mitglieder der Landjugend alle Haushalte in Ligist und Krottendorf-Gaisfeld, um Spenden für Fabian zu sammeln.

Große Unterstützung

„Die Resonanz war überwältigend – die Solidarität und der Zusammenhalt der Gemeinden waren deutlich spürbar“, so Ortsgruppenleiterin **Melanie Wibner**. Gemeinsam konnte die beeindruckende Summe von 25.000 Euro zusammengetragen werden, die

das Leben der Familie langfristig unterstützen wird.

Auf Ortstafeln verewigt

Die Landjugend wollte auch ein bleibendes Zeichen setzen. Daher beschlossen sie, in Ligist und Krottendorf-Gaisfeld jeweils drei neue Ortstafeln aufzustellen. Auf den Rückseiten ist ein Teil der Namen aller Spender verewigt – eine schöne Erinnerung an den großartigen Zusammenhalt der Region. Bei der Umsetzung unterstützte die Dachdeckerei Gaier. Die Überreichung der Spenden

war sehr emotional, wie Spari und Wibner berichten: „Es war ein Moment, geprägt von Dankbarkeit und Freude. Das ließ die Gesichter aller Anwesenden erstrahlen und wird allen in Erinnerung bleiben.“

Starke Gemeinschaft

Den denkwürdigen Tag ließ die Landjugend gemeinsam mit Fabians Familie bei einem gemütlichen Abend im Buschenschank ausklingen – ein gelungener Abschluss eines Projekts, das zeigte, wie viel man gemeinsam erreichen kann.



Pock, Krispl, Felberjörgl – sie liefern die Weine für das Trüffel-Festival in Graz.
WEIN STEIERMARK

Weine, die perfekt zu Trüffeln passen

Noch bis 2. November läuft in Graz das Trüffel-Festival, Tröpferl steirischer Weinbauern sind da wieder edle Begleiter. Diese wurden wie jedes Jahr im Rahmen einer Trüffelweinkostung von einer prominenten sechzehnköpfigen Jury ermittelt – darunter etwa **Werner Luttenberger**, Geschäftsführer Wein Steiermark, Autorin **Claudia Rossbacher**, Silberberg-Direktor **Reinhold Holler** und **Peter Kraus**. Das Rennen machten heuer die Weingüter **Felberjörgl, Krispl** und **Pock**.



Verkennen keine Pflanze mehr zu unrecht als Unkraut: elf Kräuterpädagoginnen LFI

Gegen alles ist ein Kraut gewachsen

... nur erkennen muss man es! Dank der elf erfolgreichen Absolventinnen des Zertifikatslehrganges Kräuterpädagogik gibt es wieder neue Expertinnen, die altes Kräuterwissen und neue Forschungsergebnisse praxisnah vermitteln können. Absolventin **Christine Neuherz**: „Der Kurs war sehr lehrreich mit vielen praktischen Inhalten, die man gut umsetzen kann. Vor allem die vielen Anregungen zur Nachhaltigkeit, zum Selbermachen und für die Hausapotheke waren sehr hilfreich.“ Der nächste Lehrgang startet 2025, Anmeldungen sind beim Ländlichen Fortbildungsinstitut (LFI) bereits möglich.

Landjugendliche Leidenschaft fürs Waidwerk



Sebastian Pichler (m.) gewann mit nur 0,5 Punkten Vorsprung auf Michael Hofer (l.) und zwei Punkten auf Paul Reichmann (r.). Falzberger (ganz links), Grassauer (u.)

Zum dritten Mal ermittelte die Landjugend die besten Jägerinnen und Jäger in ihren Reihen.

Theorie, Praxis und Schießen – für diese Dreifaltigkeit des Jagdkönnens suchte die Landjugend am vergangenen Wochenende die Meister unter ihren Reihen. **Christoph Falzberger** aus Trofaiach brillierte beim theoretischen Wissen, **Florian Steurer** aus Salla beherrschte die Praxis, bei der es um Trophäenbeurteilung und Balzjagd ging, am besten. Mit **Katharina Grassauer** holte sich hier eine Jägerin Silber. Beim Schießen war niemand zielsicherer als **Manuel Treitler** aus Turnau. Diese Fähigkeiten am besten in einer Per-

son vereint **Sebastian Pichler** aus Kobenz und holte sich somit den Gesamtsieg. Landesobmann **Lukas Kohl**, selbst Jäger: „Bei der Jagd geht es nicht nur um den sportlichen Aspekt, sondern vor allem um die



1,4 Mio. Kilogramm regionales Wildbret werden von den steirischen Jägern jedes Jahr erzeugt

Vermittlung von Verantwortung und Fachwissen im Umgang mit der Natur. Die Teilnehmenden lernen, wie wichtig die Jagd für den Erhalt der natürlichen Balance in unseren Wäldern ist.“ RM

24.300 Jägerinnen und Jäger gibt es in der Steiermark. Mehr als ein Drittel der Jungjäger ist weiblich

2.536 Jagdreviere gibt es, davon sind 1.498 Eigenjagden. Wiederum davon sind 370 verpachtet

814 Nachsuchgespanne stehen rund um die Uhr zur Verfügung. Insgesamt gibt es über 4.000 aktive Jagdhunde



Kernölgrünes Sulmtal

Sie begleiteten den steirischen Ölkürbis vom Anbau bis zur Ernte, waren beim Pressen dabei und luden zum Kochkurs. Die Landjugend St. Peter im Sulmtal zeigte über 400 Besuchern, wie Kürbiskernöl entsteht. Vergangene Woche wurde der Abschluss gefeiert. Den Erlös spendet die Landjugend.



Nächste Generation

Karl und **Marianne Assl** aus Wies, vulgo Jogabauer, sind stolze Großeltern! Sie schickten uns einen Schnappschuss ihrer Enkel **Veit** und **Vincent** beim „Fachsimpln“ über Traktoren und Rückezangen.

Teilen auch Sie Ihren Schnappschuss mit uns: presse@lk-stmk.at oder WhatsApp an +43 664 602596 1281



Innovative, bestens ausgebildete und entscheidungskräftige Frauen prägen die Zukunft der Landwirtschaft

Franz Titschenbacher, Kammerpräsident



Hofheldinnen sind Mutmacherinnen für alle steirischen Bäuerinnen, sie machen ihre wichtige Rolle sichtbar

Maria Pein, Vizepräsidentin



Die starke Kraft der Bäuerinnen zeigt sich darin, dass mehr als ein Drittel der Höfe von Frauen geführt wird

Viktoria Brandner, Landesbäuerin



Landwirtschaftliche Unternehmerinnen nehmen eine Schlüsselrolle im Wandel des ländlichen Raums ein

Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied, Steiermärkische Sparkasse

Hofheldinnen 2024

Landwirtschaftliche Mitteilungen 1. November 2024



Mutmacherinnen. Bäuerliche Unternehmerinnen mit Weitblick. Strahlende Hofheldinnen 2024: Ein Abend voller strahlender Gesichter, ein Abend, der Frauen Mut gibt. Ein Abend für alle steirischen Bäuerinnen, die allesamt Hofheldinnen sind. Darüber waren sich alle Gäste und nominierten Bäuerinnen bei der Hofheldinnen-Gala der Landwirtschaftskammer im Steiermarkhof in Graz einig. Wir gratulieren den Ausgezeichneten auf das Herzlichste. Im Bild oberste Reihe von links: Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein, Michaela Stangl aus Paurach (Gemeinde Feldbach), Karin Absenger aus Heiligenkreuz am Waasen und Oliver Kröpfl, Vorstandsmitglied der Steiermärkischen Sparkasse. Mittlere Reihe von links: Landesbäuerin Viktoria Brandner, Claudia Faustmann-Kerschbaumer aus Wenigzell, Roswitha Marold aus Aigen im Ennstal, Margret Karelly aus Aflenz, Daniela Eberl aus Albersdorf-Prebuch, Maria Pein und Präsident Franz Titschenbacher. Dritte Reihe von links: Verena Schöllauf aus Obdach, Christa Wonisch aus Straden, Martina Perhofer aus Birkfeld, Beate Horvatek aus Semriach, Christine Neuhold aus St. Veit in der Südsteiermark, Daniela Graf aus St. Kathrein am Offenegg, Karin Bauer aus Mooskirchen, Karin Forcher aus St. Peter ob Judenburg, Denise Janisch aus Großsteinbach, Doris Schröck aus Anger, Brigitte Wechtitsch aus Großklein, Anna Zettel aus Geistthal-Södingberg und Maria Zottler-Puregger aus Semriach.

Mutmacherinnen für alle Bäuerinnen

Das sind die sechs Hofheldinnen 2024, die in den Kategorien „Urproduktion“ und „Diversifikation“ als Vorbilder weit und breit bekannt sind.

Kategorie Urproduktion



„Als Wiedereinsteigerin war für mich klar: Es gibt kein Muss, es gibt nur ein Wollen. Und das Feuer, das du selber hast, geht nicht aus, damit überhört man die Zweifler.“

Karin Absenger, früher Floristin, heute Obstbäuerin Heiligenkreuz a. W. – www.apfeltraum.at



„Mit 33 Jahren und drei Kindern stand ich plötzlich alleine da. Aber habe weitergemacht. Nicht weil ich musste, sondern weil ich wollte. Was hätte ich den Kühen sagen sollen?“

Margret Karelly, Milchbäuerin und Obfrau der Agrargemeinschaft Jauring, Aflenz



„Dinge zu ändern, fordert Mut – und manchmal auch eine dicke Haut. Umso wichtiger ist es, dass wir es den Menschen auch erklären, warum wir was wie machen.“

Roswitha Marold, Quereinsteigerin aus der Gastro, Shiatsu-Praktikerin, Aigen im Ennstal – www.plankhof.at

Mit Mut und Kreativität zurück zu den Wurzeln

Es riecht nach frischer Ernte und Kreativität. Die Äpfel haben sich in Schale geworfen. Auch die Früchte des Sommers – Kirschen, Pfirsiche und Zwetschken – hat Karin Absenger in ihrem Hofladen in Heiligenkreuz am Waasen liebevoll drapiert. Ständig kommen und gehen neue Kunden, was die Obstbäuerin mit freundlichen Grüßen und freudigem Lächeln quittiert. „Ich bin da daheim, wo sich meine Wertvorstellungen und meine Liebe zum Detail mit den Kundenbedürfnissen kreuzen“, erklärt die innovative Obstbäuerin und dreifache Mutter in fließendem Management-Deutsch. Dass sich all diese Punkte just auf ihrem Elternhof treffen, war lange nicht abzusehen. Nach der Obstbaufachschule arbeitete Karin Absenger zehn Jahre als Floristin und absolvierte die Abendmatura „um mich geistig fit zu halten“. Doch ab der ersten Karenzzeit (ihr Mann arbeitet in einer Bank) hat sie wieder stärker am Heimbetrieb mitgeholfen „und dabei die Freude an dieser Arbeit wiederentdeckt“. 2016 schließlich hat die einstige Apfelkönigin den Betrieb, der wegen seiner einzigartigen Kessellage und geringer Spätfrost-Anfälligkeit prädestiniert für Obstbau ist, im Haupterwerb übernommen. „Weil ich den Wert dieser Ressource wiedererkannt habe und dies nicht ungenutzt auslaufen lassen wollte.“ Es folgten Meister-Prüfung, „um mich fachlich auf den neuesten Stand zu bringen“ und der Bau eines eigenen CA-Lagers samt Sortieranlage und der Hofladen „Apfeltraum“. Heute produziert sie mit ihrer Schwester auf acht Hektar Äpfel, dazu ein Hektar Birnen und 0,5 Hektar Steinobst. Direkt-Vermarktung, Werbung und das Entwickeln neuer Veredelungsprodukte liegen aber ganz in den Händen von Karin Absenger – und das wiederum liegt ihr im Blut. „Zu uns kommen Kunden aus der gesamten Region südlich von Graz und es werden jährlich mehr.“ Der enge Kundenkontakt sei der wichtigste Gradmesser, um zu eruieren, was gewünscht und gerade gefragt sei. „Ich richte die Produktion auf die Nachfrage und meine Vermarktungswege aus und nicht umgekehrt.“ Aber noch wichtiger für sie sei der Mut, etwas durchzuziehen, von dem man überzeugt sei: „Das Feuer, das du selber hast, geht nicht aus, damit überhörst du so manche Zweifler.“ Dass Karin Absenger ihren Apfeltraum lebt, daran zweifelt ohnehin niemand.



Das Schicksal hat sie zur Heldin geformt

Ein jeder Abschied wird auch ein Anfang sein. Manchmal notgedrungen. Das Bauernhof-Leben von Margret Karelly verlief mit ihrer Familie und ihren Kühen in der fast schon kitschig schönen Umgebung bei Aflenz lange in geordneten Bahnen. „Bis zu dem Tag im Jahr 2013, als ich mit 33 Jahren und drei kleinen Kindern plötzlich als Witwe dastand.“ So wird jener Tag, an dem ihr Mann bei Forstarbeiten tödlich verunglückt ist, für immer eine Zäsur im Leben der ausgebildeten Diplom-Krankenschwester und ihrer Kinder darstellen. Den Hof aufgeben? „Das kam für mich nicht infrage. Wie hätte ich mit drei kleinen Kindern wieder arbeiten gehen sollen? Und was hätte ich den Kühen sagen sollen?“, sagt sie, während sie Mirabell, eine ihrer 16 Kühe, am Kopf streichelt. Ihre Herde zeichnet sich durch hohe Lebensleistungen und Gesundheit bis ins hohe Alter aus – davon zeugen die Tafeln von mehreren 100.000-Liter-Kühen. Hier kommt das Krankenschwester-Gen durch. „Ich habe weitergemacht: weil ich wollte! Nicht weil ich musste“, sagt die Mittvierzigerin, die mittlerweile auch von den örtlichen Bauern zur Obfrau der Agrargemeinschaft Jauring (zu der 800 Hektar Wald gehören) und zur Kassierin der Almgenossenschaft gekürt wurde. Ihr Wirken strahlt also weit über den eigenen Hof hinaus. Dass die Begeisterung für Landwirtschaft auch ihre Tochter (Annabell ist aktuelle Milchkönigin) und ihren 17-jährigen Sohn Felix („Er will seit seiner Kindheit Bauer werden und hat schon konkrete Pläne“) erfasst hat, sei ebenfalls eine Folge davon, dass sie immer sage: „Sie können, aber sie müssen nicht mit der Landwirtschaft weitermachen.“ Wobei das Wort Heldin – es steckt auch in der Hofheldin – Margret Karelly selbst nie über die Lippen gekommen wäre. Sehrwohl verwenden es ihre Nachbarn und Weggefährten, wenn sie über Margret sprechen, so mutig, wie sie mit dem Schicksal umgegangen ist. „Das Schlimmste war das erste Weihnachtsfest nach dem Unfall. Meine Kinder sollten es trotzdem in guter Erinnerung behalten“, erinnert sie sich nicht ohne Tränen an unfassbar schwere Zeiten, auf die zum Glück wieder bessere folgen. „Es war nicht mehr vorgehen, aber dass ich nach elf Jahren wieder einen Lebensgefährten habe und mir die Kinder die Liebe gönnen, ist wunderschön.“ Ja, auf jeden Abschied folgt auch ein Anfang.



Jetzt lebt sie täglich das Ändern

Madonna, Bianca und die oft etwas aufdringliche Anna-Eli-na genießen den Vormittag im Freien. Und zwar mit werbefilmtauglichem Panoramablick auf den Grimming, für den jedes Jahr viele Ennstal-Urlauber viel Geld zahlen. Doch die zwei Dutzend Milchkühe am Plankhof von Roswitha und Michael Marold sind weniger auf den Ausblick, sondern auf ihr Weidegras konzentriert. „Red Hair, I don't care“ steht auf einem der vielen Tattoos der jungen Bäuerin. Das Motto teilt sie an diesem Tag mit Bahia, einer Kuh der Rasse Angler Rotvieh, der ganze Stolz von Roswitha Marold. „Wir haben bereits erste Nachzuchterfolge dieser seltenen Zweinutzungsrasse“, erzählt die dreifache Mutter. Das ist insofern ein Paradigmenwechsel, da die Herde am Plankhof bis vor wenigen Jahren ausschließlich aus Holstein-Kühen mit Spitzenleistungen bestand. „Doch mit den Kindern setzte auch bei meinem Mann und mir ein Umdenken ein.“ Der Betrieb wurde auf Bio umgestellt und statt kurzfristiger Höchstleistungen ist man nun auf lange Lebensdauer und möglichst nachhaltige, schuldenfreie Produktion fokussiert. Damit wären wir schon bei einem weiteren Motto von Roswitha Marold: „Du musst dein Ändern auch täglich leben.“ Eingetretene Pfade verlassen, das erfordert Mut, „aber auch eine dicke Haut“. Das Ändern auch leben – das hat die gelernte Gastronomie-Fachfrau schon vor 14 Jahren gemacht, als sie der Liebe wegen ins Ennstal gezogen ist. „Ich bin Quereinsteigerin, habe mir viel Wissen angeeignet und bin mit viel Herz bei der Sache. Ich denke, das ist in der Landwirtschaft das Wichtigste.“ Viel Zeit und Mühe investiert Roswitha Marold, um die Produktion heimischer Lebensmittel zu erklären – etwa über Schule am Bauernhof oder im direkten Gespräch mit Konsumenten. Die Hofheldin hat noch eine weitere Profession: Als ausgebildete Shiatsu-Therapeutin mit eigener Praxis behandelt sie Menschen – aber auch Pferde und Rinder. „Ich werde oft im Stadium zwischen Tierarzt und Notschlachtung gerufen“, sagt Roswitha Marold mit einem Augenzwinkern. Durch Erfolgserlebnisse wachse ihr Kundenkreis. „Auch unter Bauern, die vorher nicht daran geglaubt haben“, sagt die gebürtige Südsteirerin, die im Gegensatz zu ihren Kühen eine Sache sehr zu schätzen weiß. „Jedes Mal, wenn ich mal weg war und den Grimming wieder sehe, fühle ich mich zu Hause.“



erinnen des Landes

über ihre Höfe hinaus wirken



Eine Reportage von
Ulrich Dunst
Journalist und Texter

Kategorie Diversifizierung und Innovation



1

„Wir sind aus dem Hamsterrad – produzieren und alles abliefern – ausgestiegen und haben uns auf drei Standbeine gestellt, statt bloß zu wachsen. Heute vermarkte ich alles selbst.“

Michaela Stangl, Obstbäuerin, Edelbrennerin, Sommelière, Feldbach – Obsthof Stangl

Sie ging dem Apfel auf den Kern

„Einfach TUN“ – dass Hofheldin Michaela Stangl ihrem lebenslangen Motto stets treu bleibt, wird beim Besuch auf ihrem Hof in herrlich ruhiger Alleinlage nach wenigen Sekunden klar. „Komm, nehmen wir gleich die E-Bikes, ich zeige dir unsere Obstanlagen“, sagt die Bäuerin aus Feldbach, die so viel mehr ausübt, als bloß einen Beruf. Vielmehr ist es Berufung, dass die zweifache Mutter vor sechs Jahren wieder in den Vollerwerb eingestiegen ist. Mit drei Standbeinen: Der Obstproduktion, die zu 100 Prozent direkt vermarktet („Auf dem Bauernmarkt Feldbach bin ich selbst ein wandelndes Werbeschild“) und großteils veredelt wird. Und mit der Edelbrennerei, die sie auch im Lohnverfahren für Dritte betreibt. Während wir mit dem E-Bike oben am „Goldriegel“ (er heißt so, weil er selbst in Frostjahren meist gute Ernte bringt) die fast erntereifen Früchte begutachten, erklärt Michaela Stangl vom Glück, das sie und ihren Vater vor rund 20 Jahren vor einem Fehler bewahrt habe. „Als ich mit der Obstbaufachschule fertig war, haben wir keine Pachtflächen bekommen. Das hat uns davon abgehalten, zu groß zu wachsen. Also sind wir aus dem Hamsterrad – immer mehr produzieren und an die Genossenschaft abliefern – ausgestiegen.“ Der volle Fokus galt der Veredelung und Direktvermarktung. Motto: „Klein, fein, aber mein“, sagt Michaela Stangl, die bis zur Rückkehr zum Vollerwerb 2016 Teilzeit im Handel gearbeitet hat. Sie verpachtete einen Teil der Fläche, aber baute am heimischen Hof behutsam das Obst- und Produktsortiment – und damit auch den Kundenstock – möglichst breit aus. Das läuft so gut, dass sie ab 2026 die verpachteten Flächen wieder selbst bewirtschaften wird. Wichtig für Michaela Stangl: „Immer Platz für Neues lassen“ und lebenslanges Lernen (z.B. Edelbrand-Sommelière). Die Gastgewerbe-Prüfung absolvierte sie, weil Verkostungen im schön ausgebauten Verkaufsraum immer beliebter werden. „Ich versiegele keine neuen Flächen, sondern baue vorhandene Gebäude um.“ Mittlerweile greifen nicht nur die beiden Kinder gerne mit an, auch ihr Lebensgefährte und dessen beiden Söhne seien gern im Obstgarten: „Wir sind ein bunter Haufen Lebensfreude, der sich Familie nennt“, sagt Michaela Stangl, bevor sie wieder Richtung Obstgarten startet und sich ihrem Lieblings-Motto widmet: „einfach tun.“



SARAH RAISER (2)

2

„Bis ich 26 Jahre war, dachte ich: Bäuerin werde ich nie. Heute bin ich Betriebsführerin. Und stolz darauf, Lebensmittel zu produzieren, die Menschen guttun.“

Daniela Eberl, Obstbäuerin und Direktvermarkterin Albersdorf-Prebuch – www.eberlprodukte.at

Mit der Liebe kam auch die Liebe zum Beruf

Es gibt Dinge im Leben, die brauchen Zeit zum Wachsen. Die saftigen Äpfel entlang der Apfelstraße zum Beispiel. Oder die Liebe. Und erst recht die Liebe zum Beruf Bäuerin. Alle drei Wachstums-Kurven kennt Daniela Eberl (33). „Ich bin zwar auf einem sehr kleinen Bauernhof aufgewachsen, aber bis ich 26 Jahre alt war, konnte ich mir nicht vorstellen, Bäuerin zu werden. Und bin niemals einen Traktor gefahren.“ Doch dann kam das Jahr 2017. Da hat die Diplom-Sozialbetreuerin ihren heutigen Mann Richard kennengelernt. Wenige Jahre später wurde sie nicht nur zum dritten Mal Mama, sondern auch Seminarbäuerin und alleinige Betriebsführerin am Hof ihres Mannes in Albersdorf-Prebuch im Herzen der Apfelstraße. Ja, man kann ruhig sagen: Sie ist als Quereinsteigerin von Saison zur Saison in den Bäuerinnenberuf hineingewachsen. Oder wie Daniela Eberl, die mit drei kleinen Kindern die Facharbeiterausbildung und den Traktorführerschein gemacht hat, selbst sagt: „Ich habe meine Berufung gefunden.“ Zum Beispiel als Seminarbäuerin: „Im Zuge dieser Ausbildung wurde mir so richtig bewusst, dass ich eigentlich eine Botschafterin der regionalen, saisonalen heimischen Landwirtschaft bin.“ Gemeinsam mit ihrem Mann, der für Safthandel und Büroarbeit zuständig ist, hat sie den bestehenden kleinen Hofladen zu einer „Schmankerlwerkstatt“ ausgebaut. „Ich liebe es, neue Produkte zu entwickeln und damit dazu beizutragen, dass sich die Menschen gesund ernähren.“ Nach Spezialkursen (zum Beispiel für Food Photography) hat Daniela Eberl nun auch einen Online-Shop aufgezogen, ihre Produkte werden sogar in Deutschland bestellt. „Uns war wichtig, nicht nur Masse für den Großhandel zu produzieren, sondern unabhängiger zu werden. Somit seien aus einem Schritt zurück zwei Schritte vorwärts geworden. Als Hofheldin möchte Daniela Eberl auch andere junge Frauen ermutigen, Bäuerin zu werden. „Viele haben da wohl noch ein altes Bild im Kopf. Dabei kann ich als Bäuerin genauso modern sein und viele Berufe vereinen.“ Und damit sind wir wieder beim Wachsen, wenn Daniela Eberl sagt: „Es ist alles machbar, wenn man es gern tut.“ Über sich hinauswachsen zum Beispiel.



3

„Es braucht Mut zu sagen: Wir wollen das anders machen. Aber sonst gibt es keine Weiterentwicklung. Wir wollen beide berufstätig bleiben, aber der Hof soll nicht nur ein Hobby sein.“

Mag. Claudia Faustmann-Kerschbaumer, Bäuerin und Regional-Managerin, Wenigzell – www.vomjogl.at

Der Hof selbst ist für sie ein „Lebens-Mittel“

Mitten im Joglland ist die Steiermark besonders weiß-grün: 200 Blütenweiße Gänse watscheln (im Gänsemarsch natürlich!) auf der Weide von Claudia Faustmann-Kerschbaumer auf und ab. Sie genießen in Wenigzell ihren Spätsommer. Vor Martini werden sie an Privatkunden und vor allem an die Spitzengastronomie vermarktet. „Anfangs hatten wir keine Ahnung, wie viel wir fürs Fleisch verlangen können“, erzählt die zweifache Mutter, „also haben wir leere Rechnungen ausgestellt. Und waren großteils positiv überrascht, wie viel es manchen Gastronomen wert ist.“ Nicht nur diese Episode zeigt, dass die studierte Gesundheitsmanagerin und ihr Mann Philipp (er ist AHS-Lehrer) sich auf ihrem Hof mit den Gänsen und 30 Rindern der Rassen „Murbodner“ und „Ennstaler Bergschcken“ weit abseits vom „Das-hamma-immer-scho-so-gmocht“ bewegen. Als eine von vier Töchtern (die alle studierten) eines Vollblut-Bauern und einer Schuldirektorin hatte ein Hofleben für die 38-Jährige stets einen Reiz. „Es ist für uns ein toller Gegenpol zu unseren Jobs, die wir ebenso lieben.“ Vor drei Jahren haben sie den Betrieb mit 15 Hektar Grün- und Ackerland und 7 Hektar Wald im Nebenerwerb übernommen, auf Bio umgestellt. „Es braucht natürlich Mut zu sagen: Wir machen es anders. Wir wollten nicht ins Mehr-Mehr-Mehr. Da bleibt am Ende nur mehr Arbeit.“ Dass sie einige Jahre in der Stadt gelebt habe, sei kein Nachteil. „Man kommt mit anderen Eindrücken und Ideen zurück.“ Wobei sie klarstellt: „Der Hof muss schon etwas abwerfen. Nur als Hobby wollen wir die viele Arbeit nicht machen. Hobbys hätten wir genug.“ Ihr Vorteil sei, dass keine großen Investitionen nötig waren und man eine Kundenschicht anspricht, der Tierwohl, Klimaschutz und Qualität etwas wert sind. Derzeit entsteht am Waldrand eine Agri-PV-Anlage, die bald Strom liefert und den Gänsen Schatten spenden wird. Online (vomjogl.at) und in sozialen Medien gibt die moderne Bäuerin („die klassische Rollenverteilung gibt es bei uns nicht“) kurzweiligen Einblick ins Hofleben. „So können wir gut zeigen, wie viele Arbeitsschritte für eine hochwertige regionale Mahlzeit nötig sind.“ Ihr Ziel ist es, ein regionales Netzwerk aus kleinen, innovativen Bauern zu schaffen. Die ersten sind schon an Bord. Befund: Der Unternehmergeist dieser Hofheldin ist ansteckend.



INTERVIEW

KI kann am Hof eine große Chance sein



Monika Fuchs
Expertin für Personalmanagement und KI

Monika Fuchs, weltweit im Personalmanagement (HR) und in der Digitalisierung tätig, hat sich auf den Umgang mit KI spezialisiert. Ihr Mann stammt von einem Bauernhof ab.

Viele Menschen fühlen sich von Digitalisierung und Künstlicher Intelligenz (KI) überrollt. Zurecht?
Wir erleben gerade einen extremen Technologieschub in kürzester Zeit. Aber für viele ist es noch nicht ganz greifbar, was passiert.

Die Landwirtschaft geht bei technologischen Entwicklungen oft pionierhaft voran. Aber besteht hier die Gefahr, dass viele Frauen meinen: „Um die Technik soll sich mein Mann kümmern?“
Ja, weil es häufig noch ein sehr traditioneller Bereich ist. Es passiert ein Umdenken, aber noch zu wenig. Gerade die Technologisierung bietet eine unglaubliche Chance, die Frauen, diese Heldinnen am Hof, in alle Arbeitsprozesse besser mit einzubinden.

... weil körperliche Unterschiede zwischen Mann und Frau hier weniger Rolle spielen?
Definitiv. In der Industrie werden durch Unterstützung von Robotik und Software Arbeitsabläufe erleichtert, schwere Hebetätigkeiten fallen weg. Das passiert auch in Ställen. Durch moderne Fütterungssysteme schleppt man weniger Kübel oder schwere Gabeln. Das unterstützt die Gesundheit der Bauernfamilie. Neue Technologien können auch Jugendliche wieder eher dazu animieren, Höfe weiterzuführen.

Was bedeutet das für das Image der Bäuerinnen?
Es braucht Role Models, wie es die Hofheldinnen sind. Es braucht Unterstützung von Netzwerken – auch politischen –, die die Arbeit der Bäuerin nach vorne kehren. Nicht nur als Managerin, sondern auch die Arbeit des emotionalen Zusammenhalts, dieses Kümmern um Familie, Haus und Hof. Das wird aktuell noch massiv unterbewertet. Bäuerinnen brauchen Medienberichterstattung, mehr Wertschätzung und Netzwerke, die unterstützen.

Interview Ulrich Dunst



Positive Emotionen: Zur hochkarätig besuchten Hofheldinnen-Gala trugen Beiträge von Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Kammerdirektor Werner Brugner, Moderatorin Sandra Suppan, Barbara Haas (Kleine Zeitung), und Unternehmensberaterin Monika Fuchs bei
FOTO FISCHER

Weibliche Schaffenskraft mit Hirn, Hand und viel Herz

Es war ein Abend, der im positiven Sinne lange nachwirkt. Es war eine Gala, bei der jenen Frauen die Bühne gehörte, die selten im Scheinwerferlicht zu finden sind. „Es war einfach ein schönes Ereignis, das uns Bäuerinnen Mut macht und unsere täglichen Leistungen würdigt“, taten zahlreiche Teilnehmerinnen der Hofheldinnen-Gala noch Tage nach diesem Mutmacherinnen-Abend im Festsaal des Steiermarkhofs ihre Freude kund.

Damit ist ein Ziel der Landwirtschaftskammer Steiermark mit ihrer Kür der „Hofheldinnen 2024“ erreicht. Oder wie es Vizepräsidentin Maria Pein ausdrückt: „Die Hofheldinnen sind Mutmacherinnen und Vorbilder für die mehr als

30.000 steirischen Bäuerinnen, die bewusst ihre wichtige Rolle als moderne Frauen am Hof sichtbar machen – sei es als Quereinsteigerin, Innovatorin oder Betriebsführerin.“

Mutig und kreativ

„Einfach Tun“ – und neben innovativer Schaffenskraft und Management-Qualitäten vor allem Kreativität und Herz in die Arbeit einfließen lassen: Das ist das Motto der Hofheldin-Siegerinnen Karin Absenger und Michaela Stangl – aber auch der tägliche Antrieb aller nominierten Hofheldinnen, deren Wirken weit über ihre Höfe hinausstrahlt. „Es sind bestens ausgebildete, entscheidungskräftige Frauen, die die Zukunft der Höfe und des

ländlichen Raums prägen“, erklären Vizepräsidentin Maria Pein und Präsident Franz Titschenbacher. Für Landesrätin Simone Schmiedtbauer ist die Arbeit der Bäuerinnen, „das, was die Stärken der Steiermark ausmacht“.

Eine weitere Erkenntnis prägte sowohl die Hofheldinnen-Gala als auch die Gespräche mit den ausgezeichneten Bäuerinnen: Es sei im Zusammenspiel der Generationen und betriebswirtschaftlichen Notwendigkeiten nicht immer ein einfacher Weg, Dinge am Hof zu ändern. Dies räumen etwa die Hofheldinnen Roswitha Marold (sie ist Quereinsteigerin) und Claudia Faustmann-Kerschbaumer ein. Da sind Mut und Durchhaltevermö-

gen gefragt. Umso mehr wirkte die Hofheldinnen-Gala für viele auch wie eine Mut-Injektion, ihre Wege selbstbestimmt weiterzugehen. Oder wie Hofheldin Verena Schöllauf sagt: „Wenn du liebst, was du tust, ist kein einziger Schritt zu viel.“ Für Steiermärkische-Sparkasse-Vorstand Oliver Kröpfl nehmen Bäuerinnen „Schlüsselrollen im Wandel des ländlichen Raumes ein“. Landesbäuerin Viktoria Brandner ermutigte Bäuerinnen, in der Interessenvertretung „aktiv mitzugestalten“. Auch verweist sie auf viele Bildungs- und Beratungsangebote für Bäuerinnen. Denn eines ist klar: Es kann nie genug Hofheldinnen geben.

Ulrich Dunst

Die soziale Hofheldin: Sie leistet Großes im Stillen

Nächstenliebe in Aktion: Maria Fink pflegte jahrzehntelang mehrere Familienmitglieder.

Die Grenzen zwischen Fürsorge und Sorge sind bisweilen fließend. Maria Fink kennt beides nur allzu gut. Die Bäuerin aus dem oststeirischen Neustift bei Seibersdorf hat viele Jahre hindurch ihre Schwiegereltern, die zuletzt beide auf den Rollstuhl angewiesen waren, intensiv gepflegt. Eine kräftezehrende, selten mit Dank und Anerkennung belohnte Arbeit vieler Bäuerinnen, die unser Sozialsystem im Stillen aufrecht erhält und auf vielen Höfen seit jeher eine Selbstver-

ständlichkeit darstellt. Sorgen sind bei Maria und ihrem Mann Franz Fink aber seit fast vier Jahrzehnten enge Begleiter der Fürsorge. Sandra, die zweite ihrer vier Töchter, konnte nur die ersten einhalb ihrer mittlerweile 38 Lebensjahre weitgehend frei von geistigen und körperlichen Beeinträchtigungen erleben. Sie leidet am unheilbaren Rett-Syndrom, einer seltenen Entwicklungsstörung des Gehirns. Seit ihrem 11. Lebensjahr braucht Sandra ebenfalls einen Rollstuhl und intensive Pflegebetreuung. Sprechen kann Sandra leider nicht. „Ein Lächeln von ihr“, sagt ihre Mutter, sei der schönste Dank. Als wäre das alles nicht genug, verstarb im Jahr 2011 auch noch ihr

Schwiegersohn bei einem tragischen Arbeitsunfall...

„Man muss funktionieren“

„Als pflegende Angehörige muss man immer funktionieren, egal, ob es einem gut geht oder nicht“, erzählte Maria Fink jüngst der „Kleinen Zeitung“, als sie sich entschied, über ihr Leben zu erzählen. „Weil wir nicht die einzigen sind, denen es so geht.“ So viele Bäuerinnen würden Großartiges leisten, bleiben aber allein schon wegen ihrer Rund-um-die-Uhr-Tätigkeit öffentlich im Hintergrund. Um diese großartige Arbeit für Familie und Gesellschaft zu würdigen, verleiht die Landwirtschaftskammer Steiermark an Maria Fink den Hofheldinnen-Sonderpreis

für soziale Leistungen. Im Rahmen der Hofheldinnen-Gala würdigte Kammer-Vizepräsidentin Maria Pein Finks Lebensleistung stellvertretend und mutmachend für so viele Bäuerinnen.

Familie als Stütze

Unerlässlich, das betont Maria Fink in vielen Gesprächen, sei der enge Zusammenhalt innerhalb der Familie. Für den Rückhalt durch ihren Mann und die große Mithilfe ihrer anderen drei Töchter ist die 61-Jährige dankbar. Sie ermöglichen es, dass Maria Fink heute aktiv im Gemeinderat und bei den Bäuerinnen mitgestalten kann. Denn jeder hat eine aktive Teilhabe am gesellschaftlichen Leben verdient.



„Die Soziale“: Maria Fink erhielt den Hofheldinnen-Sonderpreis
FISCHER

Best of Kernöl

Landwirtschaftliche Mitteilungen 1. November 2024

Die Champions

20 Top-Kernöle standen im großen Finale des Kernöl-Championats

SEITEN II/III

Die Gala

70-köpfige prominente Experten-Jury kürte die besten Kernöle des Landes

SEITE IV



Jüngster Sieger aller Zeiten. Clemens Lackner, 23 Jahre jung, aus Söding, ist der Kernöl-Champion 2024/25 – hier mit seinem Vater und Lehrmeister Wilfried. Die Familie hat auch schon 2012/13 das Championat für sich entschieden



Die großen Siegerinnen und Sieger beim Kürbiskernöl-Championat 2024/25. Jubelstimmung und Freudentränen bei der Gala in der „Landesberufsschule Bad Gleichenberg für Kulinarik und Tourismus“, der ein gewaltiges Medien-Echo folgte. Sogar ein ORF-Seitenblicke-Team aus Wien erwies dem steirischen Kürbiskernöl die Ehre. Im Bild von links (3. Reihe): Kernöl-Champion Clemens Lackner, Söding, mit Vater Wilfried. 2. Reihe: Vize-Champions Elke und Hubert Ottenbacher, Mureck und die Drittplatzierten Martina und Andreas Eberhardt, St. Veit in der Südsteiermark.. 3. Reihe: Landesrätin Simone Schmiedtbauer, Kammerpräsident Franz Titschenbacher, Paul Kiendler, Sprecher der Ölmühlen in der Wirtschaftskammer, Verkostungschef Siegfried Wagner, „Ölmühle des Jahres“ – Nicole Feldbacher und Sephan Spath, Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner, Franz Labugger und Reinhold Zötsch, Obmann sowie Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

OB KERNÖL

ODER APFELSAFT.



Bei uns ist
wirklich alles drin.

 Müller Glas
Verpackung für Selbstgemachtes

BESUCHEN
SIE UNS:
MÜLLER GLAS
SHOP LEBRING
SÜDBAHNWEG 7



Alois und Michael Adam,
Leibnitz,
office@adamarkt.at

Gerlinde und Johannes Hutter,
Ebersdorf bei Hartberg,
ha.hutter@aon.at

Andrea und Ernst Jeindl,
Rohrbrunn,
ejeindl@outlook.com

Clemens und Wilfried Lackner,
Söding,
info@oelkuerbis.at

Anita und Günter Lang,
Bad Waltersdorf,
anita.hauptmann@gmx.at



Daniel Brauchart
und Julia Schubert,
St. Peter im
Sulmtal, daniel@brauchart.st



Karl-Thomas und
Melanie Burkert,
Söchau,
burkert-karl@gmx.at



Werner und Silke
Deutschmeister,
Lebring, silke@naturhof-rosman.at



Martina und
Andreas Eberhardt,
Deutschlandsberg,
a_eberhardt@gmx.at



Heribert und Maria
Eitljörg, St. Ruprecht
an der Raab,
h.eitljoerg@gmail.com

Sie machen die besten

Bei der Champions-League waren 20 Top-Öle am Start. Die prominente 70-köpfige E

Wer beim alljährlichen Kernölchampionat vertreten ist, spielt in der absoluten Championsleague. Im hart umkämpften Finale holte sich heuer ein Newcomer den Sieg: Clemens Lackner aus Söding, 23 Jahre jung, gewann Platz eins. Auf Platz zwei folgten die etablierten Kernölproduzenten Elke und Hubert Ottenbacher aus Mureck, Platz drei ging an Martina und Andreas Eberhardt aus Deutschlandsberg.

Als erste Gratulanten stellte sich die Riege der Spitzenköche, die heuer in der 70-köpfigen Jury saßen, ein – allen voran Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner, der am Wörthersee das beste Restaurant Kärntens betreibt. Auch Kammer-Präsident Franz Titschenbacher, Vize Maria

Pein, Direktor Werner Brugner sowie Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl zeigten sich begeistert von den Top-Kernölen.

Jeder Schritt stimmt

Als Geheimnis für seinen Erfolg nannte der jüngste Kernölchampion der Geschichte „große Leidenschaft und das große Wissen, das ich von meinem Vater erworben habe.“ Höchste Bedeutung hat aber auch gesunder Boden: „Dieser spielt eine entscheidende Grundlage für ein erstklassiges Öl.“ Fingerspitzengefühl vom Anbau bis zur Pressung und höchste Sauberkeit in der gesamten Produktionskette sind die Geheimnisse der Vizechampions Elke und Hubert Ottenbacher in Mureck: „Ein gutes

steirisches Kürbiskernöl ist kein Himbeersaft“, unterstreichen die beiden ihren Hang zur Top-Qualität.

„Höchste Qualität bei allen

Ein gutes Kernöl ist nun einmal kein Himbeersaft

Elke und Hubert Ottenbacher, 2. Platz

Arbeitsschritten lautet auch das Credo der Drittplatzierten Martina und Andreas Eberhardt aus Deutschlandsberg: „Und dann braucht es natürlich auch das nötige Quäntchen Glück, um einen Stockerlplatz zu erreichen.“ Die Dichte der Top-Qualitäten wird immer höher und die Ver-

kostkriterien sind überaus restriktiv. Farbe, Viskosität, Geruch und Geschmack müssen absolut stimmen. Das Kernöl muss die typische Zweifarbigkeit aufweisen, also dunkelgrün und leicht rotbraun schimmernd sein. Das Öl muss dickflüssig vom Löffel fließen und im Geruch einen frischen, nussigen Ton verströmen – mit Nuancen von Schokotönen und Brotrinde. Der Gaumen soll von einem nussigen Geschmack, nuanciert mit Schokotönen und Brotrinde, umspült werden.

Exzellente Qualität

Die Kerne haben heuer eine ideale Basis für Top-Kernöle gelegt. Die vielen Sonnenstunden und die hohen Temperaturen sowie gut verteilte Niederschläge ha-

Sie holen das Beste aus den Kernen heraus

Ölmühle Kaufmann aus St. Veit in der Südsteiermark gewann den Titel „Ölmühle des Jahres.“

Damit steirisches Kürbiskernöl in Champion-Qualität in die Flaschen kommt, muss jeder dafür notwendige Schritt perfekt sein. Eine zentrale Rolle spielen dabei die Ölmühlen, weshalb ihre Leistung heuer zum vierten Mal vor den Vorhang geholt und ausgezeichnet wurde. Sieger bei diesem Bewerb wird, wer als Lohnpresser im Zuge der Landesprämierung die meisten eingereichten und prämierten Kürbiskernöle sowie die meisten Kernöle mit der Höchstpunktzahl vorweisen kann. Hier die drei Ölmühlen, die sich heuer die Stockerlplätze geholt haben.



1. Die Ölmühle Kaufmann aus St. Veit in der Südsteiermark ist die „Ölmühle des Jahres“. Nicole Feldbacher, hier mit Partner Stephan Spath: „Wir freuen uns riesig.“ Die ausgeprägte Feedback-Kultur nennt sie als einen der Gründe für diesen Erfolg.



2. Seriensieger Renate und Karl Höfler, Kaindorf/Hartberg, haben es heuer auf den zweiten Platz geschafft. „Wir sind stolz, wieder am Stockerl zu stehen.“ Ihr Erfolgsgeheimnis: „persönlicher Kundenkontakt und das gewisse Gespür.“



3. Nina Hartlieb-Gigler und Julian Gigler, Ölmühle Hartlieb in Heimschuh, freuen sich über den 3. Platz: „Diese Wertschätzung macht uns überaus stolz.“ Ihr Motto: „Gut Ding braucht Weile. Wir arbeiten fast dreischichtig – aber mit allerhöchster Sorgfalt.“

Alle Bilder sowie einen Bericht zur Veranstaltung finden Sie auf stmk.lko.at oder direkt mit dem QR-Code



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 „Prämiertes Steirisches Kernölbetrieb.“





Helga und Franz Lang,
Hainersdorf,
f_lang@aon.at



Katharina und Johannes Matzer,
Pirching am Traubenberg,
johannes.matzer@gmail.com



Hubert und Elke Ottenbacher,
Mureck,
ottenbacherhubert@gmail.com



Martin und Lea Pechtigam,
Mettersdorf am Saßbach,
office@pechtigam.at



Eva Fruhmann und Sebastian
Pirker, Hof Kiesner, St. Nikolai im
Sausal, sebastian.pirker@gmx.at



Petra und Martin
Schlögl, Hartberg,
sc.martin@aon.at



Johann Uhl und
Josef Koch,
Altenmarkt,
johannM.
uhl@gmx.at



Renate und Werner
Wonisch, Straden,
wonischkernoel@
gmx.at



Franziska und Franz
Zachenegger,
Premstätten,
franziska@
zachenegger.at



Vinzenz und
Manfred Zöhrer,
Pöfling
Brunn, mani.
zoehrer.1@
gmail.com

mondi

Mondi Paper Sack Zeltweg GmbH
A-8740 Zeltweg, Bahnhofstraße 3
Tel. +43 3577 9001-0

LÖSUNGEN. FÜR IHREN ERFOLG.
www.mondigroup.com

Land- & Metalltechnik Fürnschuss GesmbH
FÜRNSCHUSS
joseffuornschnuss.at

MADE IN AUSTRIA

**Kürbiskernerntemaschine
Green Bull MASTER**

- minimaler Kernverlust gegenüber Mitbewerbern
- lärmreduziertes Gebläse für effiziente Absaugung
- geringes Eigengewicht
- keine Erntehelfer mehr notwendig
- einzigartige Steinklappe mit Förderbandstopp

Kernöle des Landes

Expertenjury führte Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner an

ben den steirischen Ölkürbissen einen richtigen Reifeschub verliehen. Labugger: „Die exzellente Kernqualität gewährleistet, dass ein typisch nussig duftendes Grünes Gold in die Flaschen kommt.“ Wenngleich aufgrund der massiven Wetterkapriolen im Frühjahr nur ein durchschnittlicher Ertrag mit rund 675 Kilo Kernen pro Hektar eingefahren wurde. Die Anbaufläche ist in der Steiermark gegenüber dem Vorjahr übrigens wieder um 26 Prozent gestiegen und macht jetzt 9.901 Hektar aus. Und was die Preise angeht betont Labugger: „Durch Kostensteigerungen in der Produktion, bei der Verpackung, der Energie und dem Transport wird es zu moderaten Anhebungen kommen.“



Stimmungsvolles Championat im Mailandsaal der Landesberufsschule Bad Gleichenberg.

KRISTOFERITSCH

Kernöl ist unverzichtbar in der steirischen Kulinarik

„Erklassige Qualität ist ein durchgehender Prozess“, sagt Clemens Lackner, der heurige Kernölchampion.

Wie wird man Kernölchampion, kann man darauf hin arbeiten?

CLEMENS LACKNER: Auf jeden Fall! Meine Eltern waren einst Quereinsteiger und haben sich konsequent weitergebildet, viel Zeit, Fleiß und Mühe in den Betrieb gesteckt. Vor zwölf Jahren haben sie auch das Championat gewonnen. Ich habe vor drei Jahren begonnen und arbeite Hand in Hand mit meinem Vater, um uns tagtäglich zu verbessern.

Welche Rolle spielten Ihre Eltern, die einerseits selbst schon das Championat gewonnen haben, andererseits ist Ihr Vater Obmann einer Kernölgemeinschaft?

Das passt einfach alles zusammen. Mein Vater perfektioniert ständig die Abläufe, alles was ich weiß, hat er mir beigebracht. Ich helfe schon immer im Hofladen mit und weiß, wie entscheidend eine gute Vermarktung ist. Wie meine Eltern das erste Mal das Championat

gewonnen haben, wollten plötzlich alle unser Öl haben!

Was zeichnet für Sie ein perfektes Kernöl aus?

Einfach die Flasche öffnen und das einzigartige Aroma genießen! Am besten auf eine weiße Schale leeren, schon sieht man es geschmeidig fließen und die

knallige dunkelgrüne Farbe mit dem braun-roten Glanz an den Rändern. Der Geschmack ist sehr nussig und darf kräftige Röstaromen haben. Zudem ist die Frische sehr maßgeblich.

Was sind für Sie die wichtigsten Stellschrauben für ein gutes Kernöl im gesamten Prozess, vom Anbau bis zur fertigen Flasche?

Das ist eine lange Kette und beginnt mit einem gesunden Boden, auf dem gesunde

Pflanzen wachsen. Alle unsere Äcker sind begrünt und liegen nie brach, das ist der Grundstein. Bei der Ernte gibt es nur ein kleines Zeitfenster, danach müssen die Kerne rasch optimal gewaschen, getrocknet und gelagert werden. Die passende Ölmühle ist ein entscheidender Schlüssel, bei uns ist es die Ölmühle Schmuck in Deutschlandsberg.

Wer Kernöl noch nicht kennt – wie würden Sie es beschreiben?

Es ist unverzichtbar in der steirischen Kulinarik, dort gibt es keinen gemischten Salat ohne Kernöl. Und dann der einzigartige Geschmack!

Wo wird Kernöl noch nicht eingesetzt, wo soll es unbedingt hin?

Es gehört noch viel stärker im Tourismus verankert, da gibt es ein supercooles Produkt, schaut euch das an!

Was macht aus Ihrer Sicht den besonderen Erfolg des steirischen Kernöls g.g.A. aus? Das Image scheint immerfort rundum positiv zu sein.

Es ist die klare Herkunft. Kernöl ist ein reines Naturprodukt.

Interview: Ulrich Ahamer



Sohn Clemens und Vater Wilfried Lackner – ein kongeniales Kernölgemisch!
KRISTOFERITSCH

**1. PLATZ
CHAMPIONAT
2024/2025**

INTERVIEW

Qualität geht voll in die Breite



Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Kernölgemeinschaft und Franz Labugger, Obmann der Kernölgemeinschaft

Kurz nach der Ernte, wie ist der Blick zurück?

FRANZ LABUGGER: Heuer haben wir zum Glück wieder ein Beizmittel gehabt, das ist im Vergleich zum vorigen Jahr ein großer Vorteil. Es war eine durchschnittlich gute Ernte mit sehr gut ausgereiften Kernen.

Extremes Wetter wird zunehmend zur Regel, wie damit umgehen?

Wir arbeiten unter einem offenen Himmel. Trockene Phasen hält der Kürbis leichter aus als etwa Mais, zu viel Regen, vor allem im Herbst, ist ein Problem. Mit dem Kürbis ist hier leichter zu arbeiten als mit anderen Kulturen.

Wird es eine Anpassung beim Saatgut geben müssen, wie ist es um die Zucht bestellt?

Die Saatgutwirtschaft ist dahinter, um Sorten mit unterschiedlichen Reifepersistenzen zu entwickeln, so kann der Erntezeitpunkt besser gesteuert werden.

Heuer gab es eine Zulassung für die Saatgutbeize – wie schaut es im Jahr 2025 aus?

Ob wir im kommenden Jahr die komplett gleiche Beize wieder haben, kann ich noch nicht sagen. Im Jahr 2025 brauchen wir uns darum keine Sorgen machen.

19 Jahre Kernölchampionat – ist da überhaupt noch eine Steigerung möglich?

Die vielen Prämierungen führten dazu, dass die Qualität ganz stark in die Breite geht. Der ganze Prozess vom Anbau bis zur Ölmühle wurde immer professioneller. Die Qualität ist konstant und wurde viel dichter.

Was soll den Konsumentinnen und Konsumenten sofort zum Thema Kernöl einfallen?

REINHOLD ZÖTSCH: Ein köstlich einzigartiges und regionales Produkt, das in jedem Haushalt immer verfügbar sein muss.

Wie wird sich das Kernöl weiterhin präsentieren? Was ist die entscheidende Botschaft?

Wir präsentieren das Steirische Kürbiskernöl g.g.A. mit der Kernölflasche der Gemeinschaft. Die Botschaft „Natur, steirisch, pur – in einer Flasche vereint“ unterstreicht die Wertigkeit des Produkts. Denn nur die Banderole sichert ein kontrolliertes Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. und somit die Herkunft des Kernöls.

Gibt es neue Bereiche, in denen das Kernöl positioniert werden soll?

Da können wir echt überraschen. Unsere Kernölbotschafterin Conny Hütter wird in der nächsten Weltcup-Saison das Logo der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. auf ihrem Helm tragen. Das Logo ist weiters auch auf Haube, Stirnband und Kappe präsent. Das Steirische Kernöl ist zusätzlich bei der kommenden Heim-WM im nächsten Jahr in Saalbach bei allen Liveübertragungen, Interviews mit Conny Hütter dabei. Darüber sind wir wirklich sehr stolz und wünschen Conny schon heute alles Gute für die kommende Saison und für die Rennen bei der Heim-Weltmeisterschaft im Februar.

Interview: Ulrich Ahamer



Große Gala für das steirische Kürbiskernöl

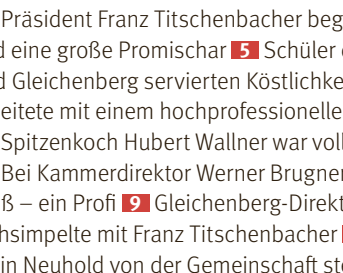
Kernölchampionat – hochkarätige Jury und Gala mit großem Star-Aufgebot

Wenn zum Kernölchampionat gerufen wird, herrscht in der Landesberufsschule Bad Gleichenberg Promi-Alarm. Allen voran pilgert dann eine Schar an Spitzen-Köchen in die Südoststeiermark, um die besten Kürbiskernöle des Landes zu verkosten und zu bewerten. Heuer schlürften da etwa der

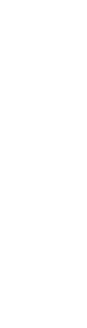
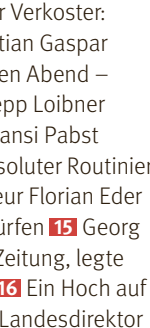
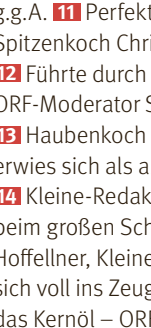
Kärntner Vier-Hauben-Koch Hubert Wallner, Martin Sieberer aus Ischgl oder die steirischen Starköche Hans-Peter Fink, Christof Widakovich und Christian Übeleis. Dank eigens angereistem Seitenblicke-Team konnte ganz Österreich am Event teilhaben. Freude an den Top-Kürbiskernölen hatten auch Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer, Präsident Franz Titschenbacher und Direktor Werner Brugner.



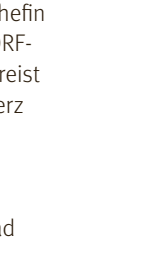
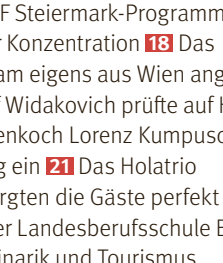
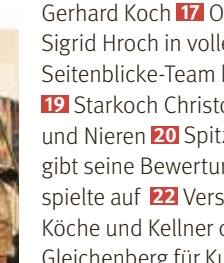
1 Große Gala der Spitzenköche beim Kernölchampionat 2 Vierhauben-Koch Hubert Wallner reiste vom Wörthersee an 3 Agrarlandesrätin Simone Schmiedtbauer erwies sich als Kernölkennerin



4 Präsident Franz Titschenbacher begrüßte Kernölbauern und eine große Promischar 5 Schüler der Landesberufsschule Bad Gleichenberg servierten Köstlichkeiten 6 Die Jury arbeitete mit einem hochprofessionellen Bewertungssystem 7 Spitzenkoch Hubert Wallner war voll in seinem Element 8 Bei Kammerdirektor Werner Brugner blieb die Verkosterschürze weiß – ein Profi 9 Gleichenberg-Direktor Wolfgang Gressel fachsimpelte mit Franz Titschenbacher 10 Alois Eibler und Karin Neuhold von der Gemeinschaft steirisches Kürbiskernöl



g.g.A. 11 Perfekter Verkoster: Spitzenkoch Christian Gaspar 12 Führte durch den Abend – ORF-Moderator Sepp Loibner 13 Haubenkoch Hansi Pabst erwies sich als absoluter Routinier 14 Kleine-Redakteur Florian Eder beim großen Schlürfen 15 Georg Hoffellner, Kleine Zeitung, legte sich voll ins Zeug 16 Ein Hoch auf das Kernöl – ORF-Landesdirektor Gerhard Koch 17 ORF Steiermark-Programmchefin Sigrig Hroch in voller Konzentration 18 Das ORF-Seitenblicke-Team kam eigens aus Wien angereist 19 Starkoch Christof Widakovich prüfte auf Herz und Nieren 20 Spitzenkoch Lorenz Kumpusch gibt seine Bewertung ein 21 Das Holatrio spielte auf 22 Versorgten die Gäste perfekt – Köche und Kellner der Landesberufsschule Bad Gleichenberg für Kulinarik und Tourismus





Waldwirtschaftspreis

Mit ihrer Vision der Forstwirtschaft besteht die Agrargemeinschaft Jauring gegen alle Widrigkeiten

SEITEN II, III



Weltmeisterlich

Johannes Meisenbichler ist der beste Forstarbeiter der Welt. Interview mit dem Waldverbandsmitglied

SEITE IV

Im steirischen Wald

Landwirtschaftliche Mitteilungen 1. November 2024

DANZER, SCHMELZINGER, HANDLOS



Fachtagung: Forstwirtschaft, wohin gehst du?

Erstmals organisiert der Waldverband Steiermark am 14. November, dem Vortag des Steirischen Waldbauerntages (rechts), eine Fachtagung. Neben gesellschaftlichen und politischen Fragen machen sich sicherlich auch viele Gedanken über die Zukunft der Forstwirtschaft. Einerseits stellen wir fest, dass die Nachfrage nach Natur und Naturprodukten in der Gesellschaft stetig steigt. Wissenschaft und Forschung zeigen uns, welche Anwendungen sich für Holz zukünftig eröffnen werden. Aber auch die Herausforderungen nehmen zu. Kalamitäten sind Taktgeber geworden. Programm im Innenteil



Die Besten der Besten live erleben

Die Forst WM 2024 in Wien war ein triumphaler Erfolg für das österreichische Team, das den Weltmeistertitel in der Teamwertung errang und dabei 25 Medaillen gewann. Besonders herausragend waren die Leistungen der steirischen Starter Johannes Meisenbichler (Profi-Weltmeister mit Punkteweltrekord), Markus Buchebner (Vizejuniorenweltmeister mit Kettenwechsel-Weltrekord) und Barbara Rinnhofer (Vizeweltmeisterin mit Weltrekorden im Kettenwechsel und Präzisionsschnitt), die sich als Mitglieder des steirischen Forstwettkampfvvereins an der Weltspitze etablierten. Der frisch gebackene Weltmeister und Weltrekordhalter Johannes Meisenbichler (Interview Seite IV) sowie der Europameister der Waldarbeit für Schüler und Studenten Gabriel Resch werden beim Waldbauerntag (rechts) ihre Motorsägen für einen spektakulären Show-Wettkampf starten.

Steirischer Waldbauerntag: Holzfluencer stellen sich vor

Vielfach verwenden wir den Begriff Wertschöpfungskette Holz und verstehen dabei die Leistungen der gesamten Branche. Der große Wert der Wertschöpfungskette erschließt sich allerdings erst, wenn uns bewusst wird, welche immense Bedeutung die Einzelteile haben. Beim steirischen Waldbauerntag am 15. November in Bruck legt der Waldverband Steiermark seinen Fokus ganz bewusst auf die Stärke der Gemeinschaft. Diese Botschaft sollen die drei proHolz Holzfluencer an die Social-Media-Generation weitergeben. Beim Waldbauerntag stellen sie sich und ihre Arbeit vor. Programm im Innenteil



KOMMENTAR

Gegenentwurf in schnelllebiger Zeit



Paul Lang
Obmann Waldverband Steiermark
wv

Wenn man das gesamte Drumherum, alle Einzelinteressen und Rituale weg lässt und auf das Wesentliche reduziert, kann man die gesamte Holzbranche mit dem Wort „Wertschöpfungskette“ ausreichend beschreiben. Vor allem als proHolz-Obmann erkenne ich immer mehr, dass eine gelebte Wertschöpfungskette das Zukunftskonzept der gesamten Holzbranche werden wird! Die besondere Kraft dieses Begriffes ergibt sich, wenn man ihn in die drei Einzelteile zerlegt. Werte: Es liegt bei der Bewirtschaftung unserer Wälder eine besondere Werthaltung zugrunde. Wir achten auf das rechte Maß; das heißt auf Dauer nie mehr zu entnehmen als nachwächst. Wir denken an die übernächste Generation! Dies steht natürlich im krassen Gegensatz zum immer schnelleren Agieren der restlichen Wirtschaft. Wir pflanzen Bäume, obwohl wir nicht wissen, ob und durch wen sie einmal geerntet werden. Diese Werte der Waldeigentümerinnen und -eigentümer sollten Vorbild für die gesamte Wirtschaft sein. Durch unser Holz werden auch monetäre Werte geschaffen. Wir haben weltweit die beste Säge- und Holzindustrie! Tausende Menschen leben davon und es wird unter anderem hochwertiger Wohnraum mit allem Inventar aus Holz geschaffen. Ein extrem wichtiger Beitrag der Branche zur Abfederung des Klimawandels. Damit wäre ich beim zweiten Teil des Konzeptes. Schöpfung: Wir, als gesamte Holzbranche, sind ein wichtiger Teil der Lösung für die Erhaltung unserer Natur und unseres Planeten. Professor Schellnhuber sagt es sehr prägnant: Mit Holzverwendung können wir uns aus der Klimakrise herausbauen! Wir müssen noch viel lauter werden und die passenden Geschichten dazu erzählen. Der dritte Teil ist die Kette: Die Herausforderungen der Zukunft sind zu groß, dass man sie als Einzelner bewältigen kann. Ein kluger Egoist kooperiert! Alle in der Branche werden sich anstrengen müssen, damit es kein schwaches Glied in der Kette gibt. Das sind wir unseren Nachfolgern schuldig!

☞ Sie erreichen den Autor unter paul.lang@waldverband-stmk.at

Ein guter Forst ist da

Nahe Aflenz zeigt die Agrargemeinschaft Jauring vor, wie mit einer klaren Vision moder-

Der steirische Waldwirtschaftspreis geht heuer nicht an eine Familie, sondern an 16. Seit 175 Jahren sind diese in der Agrargemeinschaft Kommune Jauring verbunden. Was die Liebe zu Grund und Boden, zur Bewirtschaftung, zur Geschichte und der Wert einer Gemeinschaft leisten können, das führen uns Margret Karelly und Anton Diepold sehr bildgewaltig vor Augen. Offensichtlich lässt eine positive Lebenseinstellung jede noch so große Schwierigkeit überwinden.

Katastrophe

Wasser ist Leben, Wasser kann aber auch immense Zerstörung sein. Folgende Dokumentation dieses Sommers könnte aus einem Katastrophenfilm stammen, ist aber pure Realität: Gewitterregen am 17. Juli mit mehr als 200 Millimeter Niederschlag, Katastrophenalarm in Thörl und Aflenz mit massiven Überschwemmungen, sieben von acht Kilometern Forststraße im Feistringgraben (es ist eine der Hauptzufahrten zum Forst der Agrargemeinschaft Jauring) wurden zerstört. Die Straße konnte bis Mitte September notdürftig gerichtet werden. Der Starkniederschlag am Wochenende vom 13. bis 15. September zerstörte die Straße wieder, sodass bis heute noch keine Zufahrt zum Forstbetrieb über den Feistringgraben möglich ist.

Stillstand

Ein Seilkran, der im Juli im Feistringgraben arbeitete, wurde von der Außenwelt abgeschnitten und konnte erst nach mehr als zwei Monaten Stillstand den Betrieb wieder verlassen. In diesem Jahr wird es nicht mehr möglich sein, das Straßennetz der Agrargemeinschaft Jauring wenigstens einigermaßen richten zu können. „Aber wir haben Ver-

antwortung, wir leben Verantwortung. Und nach dem Regen nicht wieder Sonnenschein!“ so Obfrau Margret Karelly.

Historisches Fundament

Die Agrargemeinschaft Kommune Jauring wurde um 1850 im Rahmen der Bauernbefreiung gegründet. 26 Familien von Jauring Zentrum waren die Eigentümer von 40 Anteilen, die heutigen Hausnummern von 1 bis 26 zeugen noch davon. Heute bilden 16 Familien mit 25 Anteilen die Eigentümerstruktur. Anton Diepolds Vater gestaltete in den Jahren 1965 bis 1986 als Geschäftsführer die Entwicklung der Agrargemeinschaft und es war für das gesamte Dorf und auch für Anton die größte

„Nur intakte Schutzwälder können Österreichs Lebensräume in den Bergen zukünftig erhalten

Anton Diepold, Geschäftsführer Agrargemeinschaft Jauring

Selbstverständlichkeit, dass er das einfach weitermacht. Und diesen Weg geht er nun schon fast 40 Jahre.

Für Obfrau Margret Karelly ist Anton der Pionier, der Waldbauexperte, derjenige, der den Weg zu einer heute sehr aktiven Waldbewirtschaftung vorlebt und der vor allem auch selber Hand anlegt. Margret wuchs in ihre Rolle bei der Kommune rein. Sie organisiert das Rundherum in der Gemeinschaft, ist für die Alm und für den Weidebetrieb zuständig. Margret sagt selber: „Durch das Tun in der Gemeinschaft bin ich mit der Aufgabe persönlich gewachsen und bin mit großem, besonde-

ren Stolz zur Obfrau gewählt worden. Die Gemeinschaft hier läuft seit rund 175 Jahren und diesen Zusammenhalt hier hat mir mein Mann Robert, der leider vor mehr als zehn Jahren tödlich verunglückt ist, vorgelebt. Er hat die Waldarbeit so sehr geliebt und ich darf das weiterführen. Es ist eine besondere Ehre zu erleben, wie Zwanzigjährige mit Achtzigjährigen eine Gemeinschaft bilden und alle gemeinsam schätzen, was wir hier haben und was wir unbedingt für unsere Kinder und Kindeskinde erhalten möchten!“

Wald bewirtschaften

Den Wald für die kommenden Generationen zu erhalten – dieses Ziel betonen Obfrau und Geschäftsführer unisono. Die Jahresplanung umfasst im Schnitt die Ernte von 1.500 Festmetern. Rund ein Drittel versuchen die Mitglieder selbst mit Traktor und Seilwinde zu erledigen. Den Großteil der Holzernte übernimmt Mitglied Stefan Pichler. Er ist Holzschlägerungsunternehmer und erntet mit Seilkran und aufgebautem Prozessor im extrem steilen Gelände. Denn bei einer durchschnittlichen Hangneigung von 71 Prozent und einem Wegeabstand von 180 bis 200 Meter ist der Seilkran die logische Konsequenz. „Wir machen meist nur zwei Spannungen bei den Durchforstungen“, betont Geschäftsführer Diepold. Es wird dabei versucht, die Stabilität der teils sehr überalterten Bestände zu erhalten. Die nächsten Spannungen mit dem Seilkran erfolgen dann einige hundert Meter weiter.

Auflichtung

So erfolgt eine sukzessive Auflichtung mit einer Förderung der Naturverjüngung. Viele junge, stabile Bestände zeugen vom Erfolg dieser Waldbaumetho-



de. Sägerundholz wird je nach Sortiment und Stärke über den Waldverband an die Sägewerke verteilt, Faser- und Brennholz wird nahezu ausschließlich an die bäuerliche Wärmeliefergenossenschaft Thörl geliefert.

Überlebensfrage

Die vermehrten Kalamitäten machen auch vor der Agrargemeinschaft Jauring nicht halt und beeinflussen die Planungen massiv. In diesen exponierten Lagen mit vielen Altholzbeständen finden Gewitterstürme und Schneebrüche ein großes Betätigungsfeld. Auch der Borkenkäfer fürchtet sich von Seehöhen von über 1.200 Metern nicht mehr. Die Wälder der Agrargemeinschaft erstrecken sich von 760 Metern Seehöhe bis zur Waldgrenze auf über 2.000 Metern. Anton Diepold betont

Programm Fachtagung

14. November, 8.30 bis 16 Uhr, Forstschule Bruck

Waldumbau. Schaffen wir überhaupt einen rechtzeitigen Umbau unserer heimischen Wälder oder gewinnt der Klimawandel? Dr. Silvio Schüler, BFW

Kalamitäten. Wie sehen Antworten zum Nutzen aller darauf aus oder profitieren in erster Linie die Verarbeiter? Günther Jauk, Holzkurier

Rohstoff. Ist Holz der Rohstoff der Zukunft oder entwickeln sich zukünftige Nutzungskonflikte? Martin Karner und Christian Tippelreither, Weitzer

Fachkräfte. Wie können wir Menschen begeistern, ihre Fähigkeiten im Wald und für das Holz einzusetzen? Petra Seebacher und Dr. Birgit Pudelski, proHolz Steiermark

Gesellschaft. Wie schaffen wir es von einer Randnotiz in täglichen Meldungen zu einer gesellschaftlichen Wahrnehmung, die der Wichtigkeit von Wald und Holz entspricht? Roman Schmidt, Markenagentur, Feldbach

Programm Waldbauerntag

15. November, 8 bis 17 Uhr, Forstschule Bruck

Frühstücksempfang. Ab 8 Uhr durch die Bäuerinnen der Region. Obmann Paul Lang eröffnet mit Bürgermeisterin Andrea Winkelmeier und Direktor Wolfgang Hintsteiner den Waldbauerntag um 10 Uhr

Holzfluencer. Die proHolz Social-Media-Stars Katharina Fessl, Anna Zettl und Gernot Sauseng-Zierbessegger stellen sich vor

Waldwirtschaftspreis. Verleihung des steirischen Waldwirtschaftspreises an die Agrargemeinschaft Jauring (oben)

Ergebnis Fachtag. Am Vortag wurde zu brennenden Zukunftsthemen diskutiert (links). Das Ergebnis der Fachtagung „Forstwirtschaft, wohin gehst du?“ wird präsentiert

Festreferat. Josef Stoppacher, Obmann der Fachgruppe Holzindustrie Steiermark spricht darüber, wie Unternehmer:innen entlang der Wertschöpfungskette stärker zusammenarbeiten können

Show-Wettkampf. Nach dem Mittagessen zeigen ab 13.30 Uhr Johannes Meisenbichler, Weltmeister der Profi-Forstarbeiter (Seite IV) und Gabriel Resch, Europameister der Waldarbeit für Schüler und Studenten, was sie drauf haben

Vorfürungen. MM Forsttechnik führt Geräte vor und die Forstschüler zeigen, was sie können. Zusätzlich gibt es eine ganztägige Ausstellung mit Einkaufsmöglichkeit.

Unterhaltung. Ein Schätzspiel sorgt für Spannung, für die musikalische Umrahmung sorgen die Jagdhornbläser der Försterschule Bruck und Mundwerk, die besondere Band des Pius-Instituts der Kreuzschwestern

Menschen sind die Zukunft

Die erfolgreiche Forst- und Holzwirtschaft muss Jahrzehnte



Jeder 15. Arbeitsplatz ist in Österreich in der Forst- und Holzwirtschaft wv



QR-Code scannen und sich auf www.waldverband-stmk.at/fachtagung-forstwirtschaft für den Fachtag am 14. November an der Hblfa Bruck anmelden

s Werk von vielen

erne Waldwirtschaft im Einklang mit Natur und Jagd funktionieren kann



Stolz präsentiert Anton Diepold, wie Schutzwald für zukünftige Generationen entsteht. Auch die Almwirtschaft hat für die Agrargemeinschaft eine große Bedeutung
WV/HANDLOS

KURZMITTEILUNGEN



Visualisierung des Waldes der Zukunft YOUTUBE

Neue Impulse durch digitale Werkzeuge

Der Waldverband Steiermark arbeitet aktuell in zwei Waldfonds Projekten: ForForestInnovation – der Wald der Zukunft in 3 D und LaDiWaldi – Vorratsmessung auf einer bestimmten Waldfläche mit dem iPhone. Der Projektfortschritt in beiden Projekten ermöglicht die Demonstration erster digitaler Programmierumsetzungen und das Ausprobieren in der Praxis. Die Produkte aus beiden Projekten erbringen für Waldbesitzer wertvolle Dienste, um eine aktive und vor allem klimafitte Waldbewirtschaftung umsetzen zu können. Die zukünftigen Nutzer sind aber auch forstliche Beratungskräfte, die diese digitalen Angebote als Unterstützungsleistung für Beratungsgespräche verwenden können. Beim Impuls-Innovations-Event am 27. November, 9 bis 16 Uhr an der Forstlichen Ausbildungsstätte Pichl werden die theoretischen Grundlagen für die Anwendungen am Vormittag im Lehrsaal gezeigt und am Nachmittag wird im Forst getestet.

- ForForestInnovation – der Wald der Zukunft in 3D: Unterschiedliche Waldbau-Szenarien und Baumartenzusammensetzungen, die verändert werden können, werden für die nächsten 80 Jahre visualisiert.
- LaDiWaldi – Volumermittlung mittels iPhone: Mit dem Laserscanner der iPhone und iPad Proversionen werden im Zusammenwirken Airborne Laserscanning Daten für die Höhenbestimmung Holzvolumen von Waldflächen, die bestimmt werden können, ermittelt.



QR-Code scannen und Demo-Video ansehen. Durch die Visualisierung werden die Auswirkungen des Klimawandels deutlich sichtbar. Und es zeigt, was Maßnahmen bringen.

sehr nachdrücklich seine Botschaft an Politik und Gesellschaft: „Nur intakte Schutzwälder können Österreichs Lebensräume in den Bergen zukünftig erhalten. Und dafür braucht es eine aktive Bewirtschaftung, die wiederum nur mit entsprechender Aufschließung durch Forststraßen möglich ist. Es muss allen klar sein. Es braucht die Bereitschaft, diese Eingriffe in die Natur zuzulassen. Ansonsten wird die Natur unsere Lebensräume zerstören und es braucht Unterstützung, vor allem auch finanzielle Mittel. Denn Erntekosten von mehr als 60 Euro je Festmeter und Straßenbaukosten an die 150 Euro je Laufmeter kann die Forstwirtschaft bei den jetzigen Erlösen nicht erwirtschaften.“

Eine Überzeugung hatte sich im Kopf vom Geschäftsführer,

als er die Verantwortung übernahm, schon lange festgesetzt – eine besonders aktive Waldbewirtschaftung muss in der Agrargemeinschaft unbedingt umgesetzt werden. Denn die jüngeren Waldbestände im Talbereich waren damals in den 80er-Jahren zu 100 Prozent geschält und es war klar, dass der viel zu hohe Wildbestand keine stabile Waldentwicklung zulässt.

Mit der Jagd im Einklang

Daher war das erste Ziel als Geschäftsführer sehr klar – die Rotwildfütterung am Talschluss des Feistringgrabens muss unbedingt weg. Dafür absolvierte Anton auch die Jagdprüfung, um vor allem über die rechtlichen Dinge Bescheid zu wissen und die Jagd auch zu verstehen. Danach brauchte es viele Jahre, um auch die Jagdverga-

be neu zu regeln. Mit dem heutigen Jagdpächter herrscht großes Einvernehmen über eine Bejagungsnötigkeit, damit Wälder sich verjüngen können, damit die Entwicklung zu stabilen Beständen möglich ist. Er lobt auch sehr stark die Unterstützung der Verantwortlichen in der Agrarbezirksbehörde Leoben. Immer haben diese ein offenes Ohr, unterstützen bei der Anpassung des Abschlussplanes, bei der Aufschließung und sind für alle speziellen Fragen da. „Wenn Jagd und Waldbewirtschaftung gemeinsam funktionieren, wenn wir gut zusammenarbeiten, dann ist alles möglich. Das sehen wir täglich bei unseren Naturverjüngungen und Kulturen!“, so Anton Diepold.

Maximilian Handlos

Die Preisträger

Waldwirtschaftspreis für die Agrargemeinschaft Kommune Jauring (Aflenz)

Mitglieder. 16 Mitglieder mit insgesamt 25 Anteilen

Fläche. 817 Hektar Gesamtfläche teilen sich auf in 243 Hektar Wirtschaftswald, 116 Hektar Schutzwald in Ertrag, 86 Hektar Schutzwald außer Ertrag und 87 Hektar Waldweide und Forststraßen. Der Rest sind Almen und Ödland

Baumartenverteilung. 73 Prozent Fichte, 22 Prozent Lärche, ein Prozent Tanne, vier Prozent Laubhölzer, 50 Prozent Anteil Lärche in den Kulturen.

Nutzung. Jährlicher Zuwachs von vier Festmetern pro Hektar. Jährlicher Einschlag von 1.500 Festmetern

unft der Holz- und Forstwirtschaft

hnte voraus denken. Junge Menschen für die Forstwirtschaft zu begeistern, ist die wichtigste Aufgabe

Laut Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft erwirtschafteten die Unternehmen der Forst- und Holzwirtschaft im Jahr 2021 eine direkte Bruttowertschöpfung von 11,3 Milliarden Euro und stehen damit für einen Anteil von 3,2 Prozent der gesamten österreichischen Wirtschaftsleistung. Die Wälder sind nicht nur Lebens- und Erholungsraum, sondern auch ein Wirtschafts- und Arbeitsraum.

Sichert 300.000 Jobs

Die Forst- und Holzwirtschaft sichert 300.000 Menschen Arbeit und Einkommen. Die direkte Wertschöpfung liegt bei 11,3 Milliarden Euro, entlang der gesamten Wertschöpfungskette bei rund 20 Milliarden Euro.

Eine Economica-Studie zeigt auf, dass die Forst- und Holzwirtschaft jeden 17. Euro der österreichischen Bruttowertschöpfung erwirtschaftet und dass jeder 15. Arbeitsplatz auf den Sektor zurückzuführen ist.

Umbau der Wälder

Diese Zahlen und Fakten sprechen eine eindeutige Sprache – die Wertschöpfungskette Holz kann auf sich mehr als stolz sein. Trotz allem gibt es für die gesamte Branche viele zukünftige Herausforderungen. Wie schaffen wir den Umbau unserer Wälder, damit Klimaveränderungen die Bäume der Zukunft auch weiterhin in den Himmel wachsen lassen? Wer nimmt Motorsäge und Werkzeug in die Hand, damit junge Bäume in den Boden

kommen und ältere Bäume gerettet werden können? Und wer wird zukünftig den Knopf drücken, um bei der Holzübernahme die Qualität eines Stückes Rundholzes zu bestimmen? Vieles wird sich automatisieren und digitalisieren lassen, aber dass ein autonom fahrender Lastkraftwagen die Forststraßen hinaufsucht und automatisch beim Beladen Faser- vom Schleifholz unterscheidet, können wir uns sehr schwer vorstellen.

Es zählen die Menschen

Schlussendlich wird es von allen Menschen in der Wertschöpfungskette Holz abhängen, welches Bild wir in der Öffentlichkeit und in der Gesellschaft von unserer Branche zeichnen. Dies wird dazu führen, ob sich Ju-

gendliche für Wald und Holz interessieren, ob sie sich vorstellen können, mit diesem Wertstoff und mit den Menschen in der Branche zu arbeiten. Das Bewusstsein, dass wir alle dafür verantwortlich sind, muss sich in unserem Inneren verankern. Der Slogan des Obmannes des Waldverbandes Steiermark Paul Lang „Ein kluger Egoist kooperiert!“, muss zukünftig noch viel mehr für die gesamte Branche zählen. Denn der Erfolg der gesamten Wertschöpfungskette Holz hängt langfristig ausschließlich von erfolgreichen Einzelgliedern ab. Und vom Bewusstsein, dass der besondere Wert dieser Branche vom Gemeinsamen lebt.

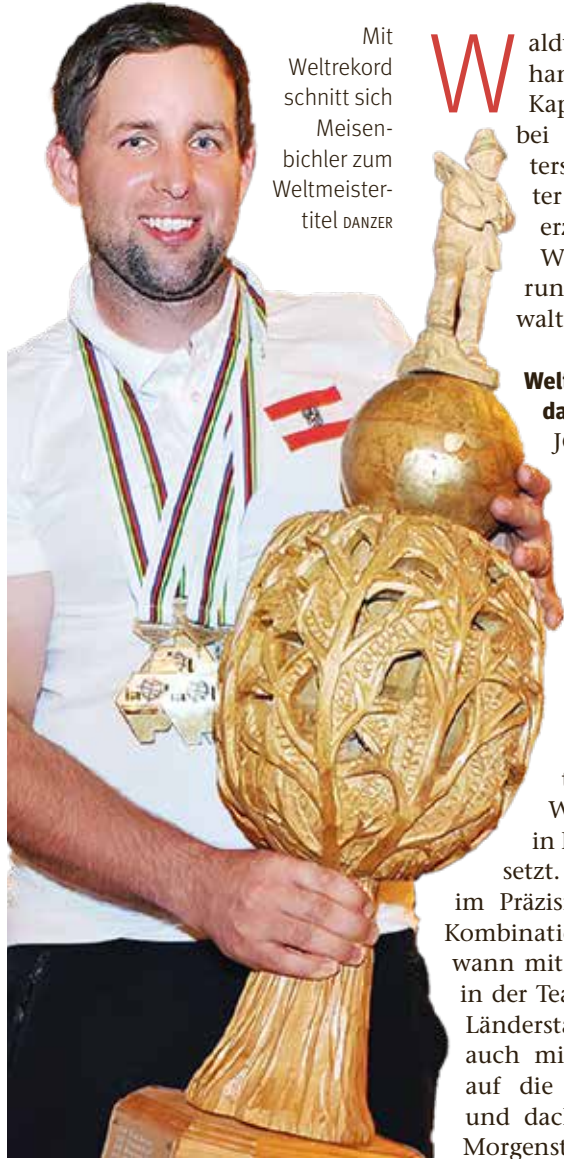
Maximilian Handlos

Bevölkerung kommt mit Forstwirtschaft ins Gespräch

Unter dem Motto „Ins Gespräch kommen“ veranstaltet der Waldverband Steiermark bereits zum dritten Mal am Vorabend des Steirischen Waldbauertages am 14. November, 19 Uhr, Forstschule Bruck an der Mur einen Abendempfang, um mit den Menschen vor Ort ins Gespräch zu kommen. Das Thema in diesem Jahr lautet Forstwirtschaft – wo Vielfalt gelebt wird. Die Veranstalter bezeichnen dieses Zusammenkommen als Zukunftsforum für den ländlichen Raum mit Politik, Wirtschaft und den Menschen vor Ort. Als Motto gilt: Gemeinsam – persönlich – diskussionsfreudig. Mit Persönlichkeiten aus Politik, Wirtschaft, Kultur und Gesellschaft wird diskutiert, wird ausgetauscht, wird auf persönlicher Ebene zu verschiedenen Themen ein gegenseitiges Verständnis erarbeitet.

Hartes Training und etwas Glück

Auf der Wiener Donauinsel wurde Johannes Meisenbichler Weltmeister. Beim Waldbauerntag wird er sein Können zeigen



Mit Weltrekord schnitt sich Meisenbichler zum Weltmeistertitel DANZER

Waldverbandsmitglied Johannes Meisenbichler aus Kapfenberg krönte sich bei der Heim-Weltmeisterschaft der Forstarbeiter zum Champion und erzählt uns von seinem Weg, von den Entbehrungen und von den gewaltigen Emotionen.

Weltmeister – wie fühlt sich das an?

JOHANNES MEISENBICHLER: Irgendwie total surreal. Am Anfang habe ich das gar nicht wirklich realisiert. Natürlich, ich habe schon geträumt davon, Weltmeister zu werden. Ich habe mir dieses Ziel nach Staatsmeistertitel und nach der Weltmeisterschaft 2023 in Estland ganz gezielt gesetzt. Dort gewann ich Gold im Präzisionsschnitt, Silber im Kombinationsschnitt und gewann mit der Mannschaft Gold in der Teamwertung und in der Länderstaffette. Ich bin daher auch mit klaren Erwartungen auf die Donauinsel gefahren und dachte mir, was Mathias Morgenstern in Estland als Ge-

„Ich dachte, was Mathias mit dem Titel in Estland geschafft hat, das kann ich auch!

Johannes Meisenbichler, Weltmeister im Forstwettkampf

samtweltmeister geschafft hat, das kann ich auch.

Wie ist es im Wettkampf gelaufen?

Der Wettkampf selber über drei Tage ist schon eine gewaltige Herausforderung. Jeder ist gefordert, immer wieder bei den einzelnen Disziplinen abzuliefern. Beim Kettenwechsellag lag ich mit 10,9 Sekunden so schlecht wie schon lange nicht mehr. Normalerweise schaffe ich es in neun. Dann habe ich den Präzisionsschnitt mit einem neuen Weltrekord gewonnen. Und plötzlich hat sich die Wertung zu meinen Gunsten gedreht und ich war so richtig im Flow. Du brauchst auch riesiges Glück. Der 18 Meter hohe Mast, der zu fällen ist, soll genau auf den Pfahl fallen, der in 15 Meter Entfernung steht. Es zählt, wo der Mast letztendlich liegen bleibt. Und wenn der Stamm nur etwas aufspringt, können es schon die Zentimeter sein, die über Sieg und Niederlage entscheiden. Nach dem Grunddurch-

gang war ich nur einen Punkt vom Zweiten entfernt. Das Entasten hat über Sieg und Niederlage entschieden. Dort habe ich eine Sekunde rausgeholt. Aber da musst du in Sekundenbruchteilen entscheiden, schneide ich einen Aststummel nach oder lasse ich es, weil ich dabei Zeit verliere. Zweimal habe ich nachgeschnitten und es war genau die richtige Entscheidung.

Wie war Ihr Werdegang?

In der Fachschule hatte ich an dieser Form des Wettkampfes noch wenig Interesse. Erst durch die Landjugend, so ab 2012, dachte ich mir, wenn schon, dann ordentlich. Ich begann das bewusste Trainieren und 2019 wurde ich erstmals Staatsmeister als Berufsförstarbeiter. Diesen Titel konnte ich 2021 wiederholen. Zu Hause richtete ich mir einen Trainingsplatz, wo ich auch Masten aufstellen kann. Für diese WM habe ich so viel trainiert, wie noch nie. Ich habe in den letzten Tagen vorm Start der WM für jeden Tag einen Mast aufgestellt, den ich umgeschnitten habe. Ich wusste, dass Fällen und Entasten über Sieg oder Niederlage entscheiden.

Was zeichnet Ihre Persönlichkeit aus?

Ich besuchte die Fachschule Hafendorf und habe die Ausbildung

zum Forstwart absolviert. Ich liebe es einfach, in der Natur zu arbeiten. Das sichere und professionelle Hantieren mit der Motorsäge ist hohe Kunst. Der Anspruch, die Dinge, die ich mache mit hoher Qualität zu machen, hat mich sicherlich in die Lage gebracht, den Weltmeistertitel erobern zu können. Ich weiß, dass mein Weg ohne Unterstützung der Familie nicht möglich wäre. Meine Freundin hilft mir immer am Trainingsplatz, meine Eltern geben mir am Betrieb die notwendige Freiheit, damit ich auch umfassend trainieren kann. Da bedanke ich mich wirklich sehr herzlich, denn das ist auch ein weiterer und sicherlich der größte Erfolgsbaustein.

Was wird die Zukunft bringen?

Eigentlich habe ich mein Ziel erreicht. Was könnte jetzt noch kommen? Als Weltmeister werde ich zur nächsten Weltmeisterschaft, die 2026 in Slowenien stattfindet, eingeladen. Ich kann jetzt noch nicht sagen, ob ich mich diesen Strapazen nochmals stelle. Wir haben ja einen land- und forstwirtschaftlichen Betrieb zu Hause, ich arbeite als Holzschlägerer mit Traktor, Seilwinde und Baggerprozessor und betreue kleinere Forstbetriebe als Forstwart. Alles erfordert Zeit. Aber, sag niemals nie! MH

Waldmontag

Der digitale Holzstammtisch



Eine digitale
Veranstaltungsreihe vom
Waldverband
Steiermark gemeinsam
mit der Forstlichen
Ausbildungsstätte in Pichl

Wöchentlich
jeweils am Montag
um 19⁰⁰ Uhr

WALDVERBAND
• steiermark •

