

PRODUKTE

Regional.
Wiener: Verfechterin der regionalen, saisonalen Küche.

Seite 6

ETIVERA

ONLINE BESTELLEN

BEGA Flaschen

www.etivera.com
+43(0)3115/21999

EINKOMMEN

Neue Serie.
Erwerbskombinationen: Wie Zusatzzeinkommen erwirtschaften?

Seite 5

LANDJUGEND

Olympiade.
Fachwissen war bei der Agrar- und Genussolympiade gefragt.

Seite 5

Achtung!
10 % Rabatt auf alle 1 L Ribes-Säfte!

Jetzt Apfel zum Pressen bringen und mehr Geld für's Kilo Pressobst bekommen als anderswo!
Apfelannahme: Montag, Donnerstag, Freitag u. Samstag von 8.00 bis 18.00 Uhr ab Donnerstag 14. Sept. 2017
Information: 0664/152 98 44
BIOÄPFEL nach tel. Vereinbarung! **RIBES**
Mit Liebe zum Saft

8511 St. Stefan ob Stainz | www.ribes.at

Landwirtschaftliche MITTEILUNGEN

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

Ausgabe Nummer 21, Graz, 1. November 2017
Sie finden uns im Internet unter
www.stmk.lko.at

INHALT



Neue Vertriebswege LEA FRANZ

Netzwerk-Messe
1. Dezember 2017: Drehscheibe für Produzenten, Konsumenten und Initiatoren neuer Vertriebswege. **Seiten 2, 3**

Vollversammlung
Präsidium und Landeskammerräte berieten aktuelle agrarpolitische Themen. **Seite 4**

Vifzack
Erfindung: Bauer stellt zertifiziertes Schweinefutter mit Kren für mehr Vitalität her. **Seite 7**

Energiesparen
Ein Überblick: Wo am Bauernhof erfolgreich Energie gespart werden kann. **Seiten 10, 11**

Pauschalierung
Werden Vollpauschalierungsgrenzen erreicht, ist das Steuerrecht zu beachten. **Seiten 12, 13**

Terminkalender
Rechtstipp, Veranstaltungen und Sprechtag. **Seiten 8, 9**



Bäuerinnen und Bauern, die sich weiterbilden, sind wirtschaftlich erfolgreicher. Der Steiermarkhof vermittelt das Rüstzeug

PACHERNEGG, LUNGHAMMER



Grüß Gott! Tritt ein, in den Steiermarkhof!

Neustart für das wichtigste Bildungszentrum der steirischen Bauern. Der neue Steiermarkhof, der schon von 65.000 Bildungs- und Kulturhungrigen im Jahr frequentiert wird, ist rundum erneuert und wurde in vielen Bereichen stark aufgewertet. Die feierliche Eröffnung war ein Akt für die Zukunftsorientierung der Bauern. Das neue Bildungszentrum ist auch ein Symbol der gemeinsamen Zukunft von Land und Stadt und soll eine Brücke zwischen den Bauern und der Allgemeinheit sein, so Kam-

merpräsident Franz Titschenbacher. Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer, der einst selbst an den legendären Redewettbewerben im damaligen Raiffeisenhof teilgenommen hatte, sprach die Zukunft an. Es gäbe praktisch täglich neue Formen der Globalisierung, die Landwirtschaft müsse sich mit Können und Wissen den Herausforderungen stellen. Siegfried Nagl, der Grazer Bürgermeister, stellte sich mit der Verleihung des Stadtwappens der Landeshauptstadt ein. Der neue Steiermarkhof atme bei aller Innovation den von vielen geschätzten

Geist des Hauses, zeigte sich Landesrat Hans Seitinger froh. 20 Seminarräume, der große Steiermarksaal, die neue Hofkuchenschule samt Großküche, die Hofgalerie und die zeitgemäßen Nächtigungsmöglichkeiten zeugen von Innovationsgeist. Das in Holzbauweise errichtete Bürozentrum ist auch neue Heimat für die Bezirksammer Graz/Umgebung sowie für Bio- und Waldverband. Allen Bildungsfreudigen spricht Kammerdirektor Werner Brugner die Einladung aus: „Grüß Gott, tritt ein, und bring' Glück herein.“

Spezialbeilage I bis XII

MEINUNG

Neuere Wege sehen und gehen. Das ist zwar leicht gesagt, aber in der Tat unso schwerer getan. Inspiration, Ideen, aber auch viel Konkretes über neue und alternative Vertriebswege für landwirtschaftliche Produkte kann man sich bei der „Neuen-Wege-Messe“ (Seiten 2, 3) im neuen Steiermarkhof holen. Dort treffen sich Bauern, Konsumenten und Initiatoren neuer Vertriebswegen. Dabei fallen vor allem viele junge Vermarktungs-Initiativen auf, die sich regionalen und saisonalen Lebensmitteln verschrieben haben und meist

Neue Flügel

am Online-Marktplatz auf die Konsumenten zugehen. Bestehende Lebensmittelhandlungsstrukturen haben dabei ausgedient, neue Netzwerke und Märkte werden mit Hilfe der Digitalisierung erschlossen. Und: Bei der Messe im Vorjahr haben sehr viele junge Menschen, insbesondere aus studentischen Kreisen sowie viele Gesundheitsbewusste, nachgefragt, wo sie ehrliche, heimische Lebensmittel beziehen können. Diese Sehnsucht nach dem direkten Kontakt und zur Ursprünglichkeit ist ein wichtiges Signal für die landwirtschaftlichen Produzenten und Anbieter. Obwohl diese Märkte jetzt zwar noch ein kleines Pflänzchen sind, werden sie mit Sicherheit weiter wachsen. Und die neuen, ungeahnten Möglichkeiten der Digitalisierung werden dieser Entwicklung sowieso neue Flügel verleihen.

Rosemarie Wilhelm

CORN VIT



Tierisch gute Futtermittel.

www.h.lugitsch.at

LUGITSCH
FARM FEED FOOD

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

„Brauchen besseren Zugang zum Wasser“

Durchwachsene Erntebilanz: Klimawandel schädigt Ernte regional unterschiedlich

Wasser ist die Zukunftsfrage für die Landwirtschaft – die Bauern brauchen einen raschen und unbürokratischen Zugang zum Wasser“, stellte Präsident Franz Titschenbacher dem Erntebilanz-Pressgespräch voran. Denn der Klimawandel trifft die Bauern immer härter – Wetterextreme wie Spätfröste, Trockenheit, fünf Hitzeperioden und Überschwemmungen haben 2017 nur eine durchwachsene Ernte ermöglicht. Die Spätfröste haben nach dem Katastrophenjahr 2016 die Obst- und Wein- auch heuer wieder massiv geschädigt. Grün-

land an exponierten Lagen wurde nachhaltig geschädigt, auf den sandig-schottrigen Böden hat Mais sehr gelitten.

Bewässerungsplan

„Ohne einfacheren und unbürokratischen Zugang zum Wasser wird es keine sichere Ernte mehr geben“, unterstrich Titschenbacher. Gemeinsam mit dem Land Steiermark und wissenschaftlichen Einrichtungen arbeitet die Landwirtschaftskammer an einem Bewässerungsplan. Dieser soll künftig aufzeigen, ob und wie eine Bewässerung mög-

lich ist, und welche Kulturen am jeweiligen Standort angebaut werden können. Erkenntnisse, die auch in die Beratung einfließen, gibt es zur Frostbekämpfung. „Räuchern hat nur marginal gewirkt, hängt aber von der Topographie ab. Die relativ sicherste Methode ist die Frostbegegnung – sie ist aber wasserabhängig“, betonte Kammerdirektor Werner Brugner. Auch Bewindung ist ein wichtiges Thema. Ein oststeirischer Landwirt baut derzeit einen Prototypen einer Bewindungsmaschine, die wärmere Luft heruntersaugt und durchmischt.



Steirischer Waldbauerntag 2017
Mittwoch, 8. November 2017
am Steiermarkhof in Graz

Waldverband zu Gast in Graz

ab 8 Uhr Frühstücksempfang
10 Uhr Eröffnung des Waldbauerntages
Verleihung des Waldwirtschaftspreises
Festreferat „Zukunft der Holzverwendung in der Stadt“
ab 14 Uhr Präsentationen und Vorführungen

www.waldverband-stmk.at **WALDVERBAND**
STEIERMARK

KRITISCHE ECKE



Matthias Bischof

Milchbauer
Oberwölz

Reflexartig, könnte man meinen, werden unsere Bäuerinnen und Bauern beschuldigt, wenn es darum geht, einseitige gesellschaftliche Interessen in den Mittelpunkt zu rücken. Von Generation zu Generation werden unsere Höfe weitergegeben, nachhaltig bewirtschaftet und vorausschauend gestaltet. Soweit zur bäuerlichen Wertewelt. Diese heile Welt wird leider allzu oft zur Verantwortung gezogen, wenn es darum geht, einen Schuldigen zu finden. Auch das Nennen der hohen (?) Lebensmittelpreise als alleiniger Treiber im Bereich der steigenden Inflation ist abzulehnen. Hier sind die Relationen ins richtige Licht zu rücken. Am Beispiel von Milch und Milchprodukten kann man ersehen, dass im Schnitt 37 Euro pro Haushalt und Monat ausgegeben werden. Das sind nur 0,17 Prozent der durchschnittlichen Haushaltsausgaben. Die Mehrkosten für den gestiegenen

Relationen

Butterpreis betragen pro Person und Monat nur einen Euro! Trotz Steigerung kann daraus nicht die Verantwortung für eine Gesamtionflation von 2,4 Prozent abgeleitet werden. Unsere Familienbetriebe leisten täglich Selbstverständliches, man muss ihnen aber auch ein notwendiges Einkommen zugestehen, will man diese bäuerlichen Strukturen in unserem Land erhalten. Die bäuerliche Landwirtschaft ist ein wichtiger Natur-, Umwelt- aber auch Landschaftsschützer. Auch im Bereich des Tierschutzes sind unsere Bäuerinnen und Bauern, welche 365 Tage im Jahr ihre Tiere versorgen und gut betreuen, keinesfalls zu verurteilen. Gelebte Bäuerlichkeit ist viel mehr als ein Sich-ins-Spiel-Bringen, wie es so manche NGOs (Nichtregierungsorganisationen) oder sogenannte Tierschutzorganisationen praktizieren. Die land- und forstwirtschaftliche Interessenspolitik so wie wir sie verstehen braucht nicht den lauten Aufschrei, sondern ein beständiges Arbeiten an der guten Entwicklung unserer Familienbetriebe. Auch wir als Interessensvertretung sind aufgefordert geschlossen aufzutreten! Dabei sollte es nicht darum gehen, sich ins Rampenlicht zu stellen, sondern um das nachhaltige Bohren harter Bretter.

Wir können und sollen selbstbewusst Bäuerin und Bauer sein, um der Gesellschaft auch unsere eigene Werthaltung vorzuleben. Nämlich, dass jeder Euro, welcher für unsere in Österreich erzeugten Lebensmittel und Produkte ausgegeben wird, ein Vielfaches an Wert gewinnt, weil er durch die Land- und Forstwirtschaft veredelt wird.



Alois Wohlfahrt, der gemeinsam mit Willi Kremer-Schillings den Blog „Bauer Willi“ schreibt, kommt zur Messe

LEA FRANZ (S), FELIX HOLLAND

LEBENSMITTELPunkt
MARKT DER IDEEN für LandwirtInnen und KonsumentInnen

Netzwerk-Messe: Neue

Eine Drehscheibe, bei der Produzenten und Konsumenten

Bei der zweiten Messe erfährt man viel über neue Wege in der Vermarktung und Produktinnovationen.

Unter dem Motto „Neue Wege sehen – neue Wege gehen“ steht am 1. Dezember im Steiermarkhof die Netzwerkmesse „Lebensmittelpunkt“. Sie ist die größte Plattform für die direkte Vernetzung von Konsumenten und Produzenten.

Als Produzent andocken

Etwa 40 Aussteller und Projekte zeigen dabei neue Ansätze und Wege in der Lebensmittelversorgung, bei denen Produzenten andocken können: So präsentieren sich beispielsweise neue Konsumenten- und Produzentennetze sowie Gardening-Projekte. Informieren kann man sich über neue Kooperationsformen, neue Vertriebsmöglichkeiten sowie über Finanzierungsfragen. Auch Produktinnovationen werden vorgestellt. Und: Die Netzwerkmesse sensibilisiert für Innovatives, informiert über Umsetzungsmöglichkeiten und macht bereit für neue Märkte oder neue gemeinsame Wege. Diese ös-

terreichweit einzigartige Netzwerkmesse ist ein wichtiger Brückenschlag zwischen Bauern und Konsumenten.

Offen für Neues sein

Die wichtigste Erkenntnis aus der Vorjahresmesse: Nur mit einer offenen Denkhaltung können diese neuen „Wege“ gefunden und beschritten werden. Dies ist mit ein Grund, warum auch 2017 wieder viele Aussteller des Jahres 2016 mit dabei sind:

- Etwa s'Fachl als bäuerlicher Traum vom Mini-Geschäft in der Herrngasse,
- nahgenuss.at als alternativer Schweinefleischvermarkter,
- der Automatenhersteller Pebumatic, der technisch ausgefeilte Lösungen eines 24-Stundenshops anbietet, oder
- My Product, der Shop-in-Shop-Genussladen oder die Genussbox, als bereits etablierte Vertriebssysteme in der Lebensmittelversorgung.

Viele neue Aussteller

Diesmal wird aber eine noch breiter aufgestellte „Lebensmittelpunkt-Crowd“ präsent sein. Dabei sind Vernetzung und persönlicher Kontakt sehr wichtig, um neue Wege gehen zu können.

► Nicht selten liegt die Lösung direkt beim Nachbarn, wie die neu ausstellenden Initiativen „Gartenernte“ und „markta“ beweisen, in der sich Produzenten, Konsumenten und Nachbarn vernetzen, vom Hobbygärtner bis zum Biobauern. Vernetzung von Information wird neben der Landwirtschaftskammer, den

„Alle Neugierigen, Produzenten oder Konsumenten, sind willkommen.“

Robert Schöttel
LK-Marktxperte

Agenturen Innolab oder Cardamom von Ausstellern wie „Land schafft Leben“ betrieben.

► Vernetzung zwischen Produzenten und Konsumenten betreibt die Solako Edler/Oswald. ► Bildung forciert neben dem LFI der Verein „Wildniskultur – Einfach Essbar“, sowie die neue Initiative „Meinhof-meinweg.at“, die Innovationen und gute Betriebsbeispiele inspirierend vor den Vorhang stellt.

► Es präsentieren sich auf der Messe viele tolle Produktinnovationen wie Rauers Scharfma-



cher-Sprossen oder Fuxbau. ► „Zukunftsträchtig“ wird die begleitende Vormittagstagung ab 10 Uhr, auf der der wohl bekannteste bäuerliche Blogger des deutschsprachigen Raums für „Bauer Willi“, nämlich Alois Wohlfahrt, auftreten wird.

„Bauer Willi“ kommt

Er und Willi Kremer-Schillings sind ein spezielles Team, dem es am Herzen liegt, dass Kommunikation zwischen Verbrauchern und Landwirten entsteht. So versuchen sie das verzerrte Bild von Bauern in der Öffentlichkeit zu rechtzurücken und in Dialog mit den Konsumenten zu kommen. Obwohl das auch für sie nicht ganz einfach ist, versuchen sie es trotzdem, mit bescheidenen Mitteln und viel Erfolg.

Iran schätzt steirische Agrarprodukte

Eine iranische Wirtschaftsdelegation, angeführt von Landwirtschaftsminister Mahmud Hodschati, besuchte kürzlich die Steiermark, um die Zusammenarbeit mit der steirischen Land- und Forstwirtschaft zu vertiefen. Dabei wurden im Rahmen eines umfassenden Arbeitsgesprächs mit Landesrat Johann Seitinger Zukunftsfelder wie steirische Innovationen im Holzbau, erneuerbare Energien, modernste Bewässerungs- und Pflanzenzuchttechnologien sowie Maßnahmen gegen den Klimawandel diskutiert. Für den Iran mit seinen 80 Millionen Einwohnern sind steirische Agrarprodukte wie Zuchttiere, Fleisch, Milch, Getreide, Obst und Gemüse, aber auch wertvolles Wissen rund um die Themen Landbewirtschaftung und Tierzucht gefragt.

PROGRAMM NETZWERKMESSE

- **1. Dezember, 10 Uhr: Eröffnung.** Präsident Franz Titschenbacher
- **10.15 Uhr: Keynote.** „Lieber Verbraucher! Es geht auch anders! Dein Bauer Willi“ | „Bauer Willi“-Blogger Alois Wohlfahrt, Netzlandwirt
- **10.40 Uhr: Zur Zukunftsfähigkeit neuer Lebensmittelversorgungsnetzwerke.** Moderierte Diskussionsrunde mit maximal sechs Diskutanten: Johannes Haas, Leiter Studiengang N. Lebensmittelmanagement, FH Joanneum | Heinz Reitbauer, Spitzengastronom, Steirereck | Helmut Rumpf, Erzeugergemeinschaft Styriabrid, St. Woazschwein | Christine Lichem-Her-

zog, Verein Netzwerk Logistik | Margit Zötsch, SOLAWI Höchweber, Weinitzen
Publikums-Ideenflirt mit Martin Viereg, InterACT

► **11.20 Uhr: Mein Fazit.** Johann Seitinger, Agrar-Landesrat | OR Franz Titschenbacher, Präsident Landwirtschaftskammer Steiermark

► **11.30 Uhr: Ergebnisse und Erfahrungen** aus den Pilotworkshops des Vortags: Erster steirischer „Agrar-Hackathon“ als 6-Stunden-Denkraum: Freiraum für Veränderung – Von der Idee zum Geld

► **11.40 Uhr: VifZack-Award-Verleihung** der LK-Steiermark

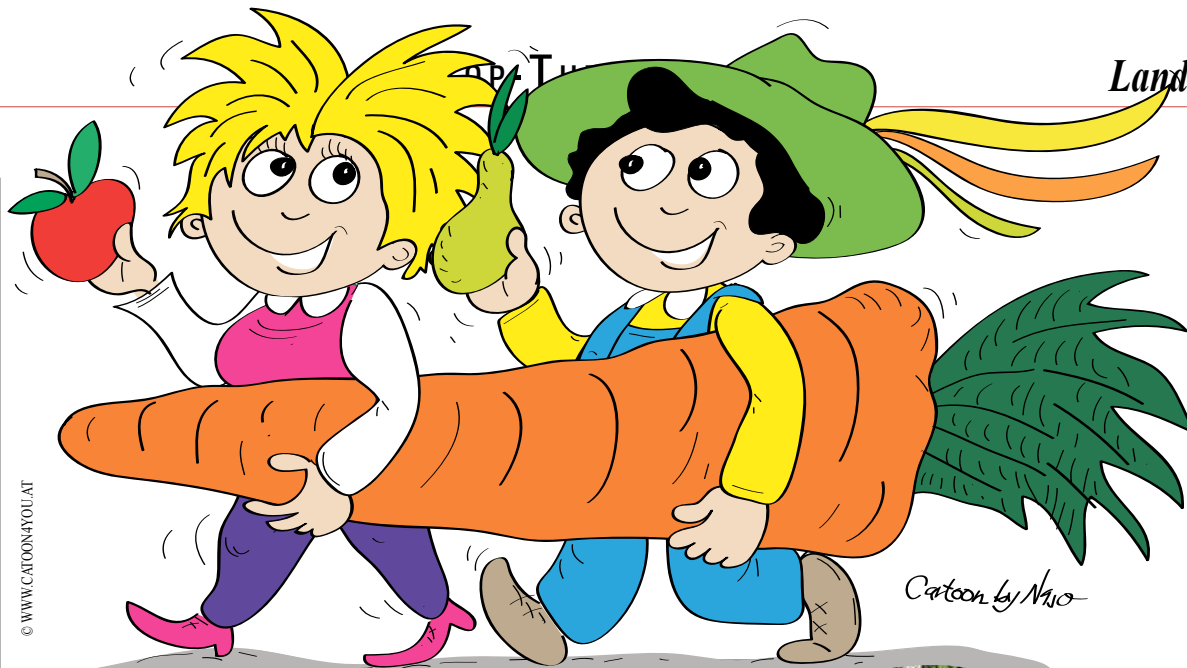
► **11.50 Uhr: Innovation des Tages:** Seminarbäuerinnen und die Kochschule Haider präsentieren gemeinsam ihre Küchenreation der letzten zwei Stunden aus Produkten der Aussteller.

► **12 bis 13 Uhr: Markt-Rundgang / Mittagspause**

► **16 Uhr: ERFAHRUNGSTREFFpunkt** am Marktplatz: Präsentation der Erfahrungen aus den Workshops.

Anschließend Abschluss mit Kammerdirektor Dipl.-Ing. Werner Brugner





© WWW.CARTOON4YOU.AT

Cartoon by Nino



Netzwerken ist angesagt. Für innovative Produkte finden sich alternative Vertriebskanäle

L.K.

AUS MEINER SICHT

Franz Mairoid

Erzeugerorganisation Rind
Kumberg



Sehr zu begrüßen ist die Entscheidung der Rewe-Gruppe, seit 1. Oktober 2017 im Schweine- und Rindbereich auf das AMA-Gütesiegel zu setzen. Somit ist man in der Lage, das Bekenntnis zur heimischen Herkunft zu untermauern und Fleisch mit definierten Qualitätsparametern sowie einer lückenlosen Rückverfolgbarkeit anzubieten. Als absolut positiv zu bewerten ist die zukünftig stärkere Nachfrage nach Gütesiegeltieren. Deshalb lautet unsere Empfehlung an Mastbetriebe, die derzeit noch nicht Gütesiegel-Fleisch produzieren, unbedingt einen Erzeugervertrag mit der Agrarmarkt Austria abzuschließen. Gerne unterstützt und berät die Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind alle Interessierten. Durch die Anhebung der Altersgrenze von jünger 19 auf jünger 20 Monate können zukünftig die Gütesiegelanforderungen von allen teilnehmenden Betrieben leicht

Gütesiegel-Rinder

ter erfüllt werden. Hervorgerufen durch Veränderungen bei den Alters- und Gewichtsobergrenzen zeichnet sich in der Vermarktung der Trend zu etwas leichteren Schlachtkörpern mit einem Alter unter 18 Monaten ab. Im Gegenzug wird ein höherer Gütesiegelzuschlag bezahlt, um die herabgesetzten Gewichtsobergrenzen etwas auszugleichen zu können.

In Zukunft gilt es zu beachten, dass Stiere mit Schlachtgewichten über 450 Kilo Fleisch um rund 80 bis 140 Euro je Stück weniger Erlösen werden, wenn deren Fleisch ab 2018 hauptsächlich als Verarbeitungs- und Exportware abgesetzt werden muss. Deshalb ist es in Zukunft umso wichtiger die Gewichtsobergrenzen zu berücksichtigen, denn der Verlust des Gütesiegel-Zuschlags sowie die Nichtteilnahme am Gütesiegel-Programm kann unter Umständen eine Halbierung des Deckungsbeitrages des verkauften Tieres bedeuten.

Um die notwendigen Mengen realisieren zu können, müssen wir neue Betriebe von der Teilnahme am Gütesiegel überzeugen. Und: Auch alle bereits bestehenden Möglichkeiten nutzen – wie beispielsweise das bestehende Q-Plus-Qualitätsverbesserungsprogramm. Alleine durch gezielte Management-Maßnahmen wird es gelingen, einen Teil der geforderten Mengen zu realisieren. Der Erfolg wird wesentlich davon abhängen, ob wir in der Lage sind, auf veränderte Konsumtrends und Wünsche des Lebensmittelhandels zu reagieren. Zukünftig liegen die Parameter für einen erfolgreichen Verkauf in der Qualität und in der entsprechenden Haltungsförm.

DIE AUSSTELLER

MyProduct.at, Morgentau Biogemüse, Nahgenuss.at, FH Joanneum – Nachhaltiges Lebensmittelmanagement, s'Fachl Graz, Innolab Innovationsberatung, Weizer Schaffbauern eG, Pebumatic Automatenherstellung, markta, Abhofladen.at, meinhof-meinweg.at, Biohof Pranger, ISN-Innovation Service Network GmbH, Land schafft Leben, Apfellogo Familie Straßegger-Obstbau, Junge wilde Gemüsebauern, Südoststeirisches Woazschwein-Styriabrid GmbH, Rauters Ernte, Biohof Wunsum Lavendelanbau, Gartenernte.at, Ginmanufaktur Fuxbau OG, Bauernladen Gerlitz/Grazer Popcorn, SoLaKo/Solidarische Landwirtschafts-Kooperative, Green Care – wo Menschen aufblühen, Verein „Wildniskultur – Einfach Essbar“, Beratung der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Wege sehen und gehen

zusammenkommen und neue Vermarktungswege gehen



Auf der Messe treffen Konsumenten mit Produzenten zusammen

LEA FRANZ

Im Sinne von Netzwerken und Ideenentwicklung ist angesagt. Im engsten Sinn von Netzwerk wird von Friedrich Leitgeb die Idee der Ernährungssouveränität praktisch erläutert und umgesetzt, um Produzenten und Konsumenten direkt zu verknüpfen und so eine neue Form der Kooperation zur „Selbstversorgung“ zu entwickeln. Netzwerken und Ideenspinnen ist aber auch beim Ideen-Speeddating erlaubt. Theatermacher Martin Vieregge zeigt, wie man Ideen weiter auf den Weg bringt.

Neugierige willkommen

Alle gesellschaftlichen Gruppen mit Interesse an möglichst direkten Versorgungssystemen sind bei freiem Eintritt herzlich willkommen: Bäuerinnen und Bauern, Konsumenten und Konsumentenvertreter, Buschenschenker und Gastronomen, regionale Verantwortungsträger, agrarische Entscheidungsträger, Beratungs- und Vermarktungsorganisationen, Berater, Lehrer, Schüler, Studierende, Jugendliche und Junggebliebene.

► **Info und Anmeldung:** Landwirtschaftskammer, julia.lipp@lk-stmk.at, markt@lk-stmk.at oder www.stmk.lko.at/lebensmittelpunkt

Spinnen erlaubt

Der Workshop-Nachmittag, der im Rahmen der Messe stattfindet, steht natürlich im Zeichen des Netzwerkens. Denn Spinnen

► Die bekannte ORF-Moderatorin Bettina Zajac wird eine Diskussion zur Zukunftsfähigkeit neuer Lebensmittel-Versorgungssysteme mit interessanten Personen führen und die Vertreter der steirischen Landwirte werden Zukunftsbilder und Innovation thematisieren.

► Die Ergebnisse des ersten steirischen „Agrarhackathon“, einem Sechs-Stunden-Denkraum vom Vortag, werden ebenso präsentiert wie der Gewinner des „Vizack 2018“ – dem Innovationspreis der Landwirtschaftlichen Mitteilungen.

INNOVATIVE WORKSHOPS

► **30. November, 12 bis 18 Uhr.** Zu diesen innovativen, kostenfreien Pilotworkshops sind interessierte Betriebe herzlich eingeladen. Anmeldung und Infos: 0316-8050-1305, www.stmk.lfi.at oder zentrale@lfi-steiermark.at

► **Workshop Freiraum für Veränderung, 12 bis 14.30 Uhr.** Mit der Landwirttypologie kann man sich selbst entdecken und mit neuen Sichtweisen innovative Wege gehen. Bernhard Tscharre und Johannes Mayr begleiten die Besucher.

► **Agrar-Hackathon, 12 bis 18 Uhr.** Bei diesem Sechs-Stunden-Denkraum

werden Bergbäuerinnen und Bergbauern sowie Schweinebäuerinnen und Schweinebauern neue Ideen entwickeln. Es leitet die Agentur Cardamom.

► **Von der Idee zum Geld, 15 bis 18 Uhr.** Hier wird ein Leitfaden für die Finanzierung von innovativen Projekten präsentiert. Geboten werden Impulsreferate zu den Themenbereichen „Herkömmliche und alternative Finanzierungsformen“.

► **Walk & Talk.** Im Anschluss an die drei Workshops sind alle Teilnehmer zum „Walk&Talk“ auf den vorweihnachtlichen Schlossberg eingeladen.

INTERESSANTE AUSSTELLER



1 Der Apfel fällt von Nachbars Stamm. Gartenernte.at ist nach eigenen Angaben der erste Online-Marktplatz für ganz Österreich zum Kaufen, Verkaufen oder Verschenken von regionalem Obst und Gemüse sowie von Pflanzen und Samen aus der Nachbarschaft, vom privaten Hobbygärtner bis zum kleinen Biobauern nebenan.



3 markta. Eine neue Ära für regionale Lebensmittel startet. markta verbindet als Direkt-Vermarktungsplattform und Community-Marktplatz regionale Produzenten mit Konsumenten. Als digitaler Bauernmarkt bietet markta ein reiches Sortiment an guten Produkten, die direkt online von Produzenten bezogen werden.



5 s'Fachl. Vom regionalen Löwenzahnhonig übers Dirndl mit dem passenden Schmuck bis hin zum Melonen-Mischgetränk findet man Allerlei im „s'Fachl“. Dort können Unternehmer ihre Produkte in Obstkisten verkaufen. Jeder Shop bietet in etwa 300 Obstkisten, „Fachln“, in denen regionale Produkte angeboten werden.



2 AbHof: Die App für Regionales Einen neuen, direkten Weg zu bäuerlichen Produkten bietet die „AbHof-App“, die auf der Netzwerkmesse präsentiert wird. Mithilfe der kostenlosen App können Nutzer österreichweit Landwirte finden, die ihre eigenen Produkte direkt im Hofladen verkaufen – ganz ohne Umwege.



4 SoLaKo Edler/Oswald. Heißt „Solidarische Landwirtschafts-Kooperative“. Wurde 2014 von einer Gruppe von Teilhabern gemeinsam mit dem Demeter-Hof Edler und dem Oswald-Hof ins Leben gerufen. Gewirtschaftet wird ökologisch und nachhaltig zu fairen Arbeitsbedingungen – die Teilhaber bekommen gesunde und regionale Produkte.



6 My product. Mit diesem Online-Marktplatz wollen die drei Gründer österreichische Kleinbetriebe unterstützen und heimische Qualitätsprodukte von authentisch und nachhaltig produzierenden Landwirten, Manufakturen und Familienbetrieben aus ganz Österreich einfach per Mausclick beziehbar machen.

AUSSCHÜSSE

Johann Madertoner, Obmann des Bergbauernausschusses, berichtete, dass sich die Mitglieder zuletzt eingehend mit der Einkommenssituation der steirischen Bergbauern auseinandergesetzt haben. Gleichzeitig habe man die Ist-Situation der Ausgleichszahlungen beleuchtet. „Daraus wird ein Verhandlungskatalog für die neue Förderperiode ab 2021 erstellt“, unterstrich Madertoner.



Bergbauernausschuss: Madertoner

Auch Vorschläge zum Abbau unnötiger Bürokratie hat der Bergbauernausschuss erarbeitet. Madertoner: „Wir stellen uns vor, dass es künftig nur am Anfang einer Förderperiode einen Mehrfachantrag geben soll. Ebenso sollte nur einmal – am Anfang einer Periode oder bei Flächenänderungen – eine Flächendigitalisierung erfolgen.“ Außerdem verlangt man, dass die Milchverarbeitung auf den Almen hinsichtlich Auflagen und Kontrollen vereinfacht wird. Der Bergbauernausschuss schlägt weiters vor, dass in den „Bereichen der Raumordnung und Bau- und Adaptierungen erforderlich sind“. Und: Bei der Investitionsförderung sind die Abläufe zu vereinfachen.

Madertoner räumte bei der Vollversammlung aber ein, dass den Mitgliedern des Bergbauernausschusses bewusst sei, dass diese Forderungen Maximalforderungen sind. Der Obmann: „Wir sind aber überzeugt, dass die Leistungen der heimischen Bergbauern unseren vollen Einsatz rechtfertigen.“

Über die Aktivitäten des Pflanzenbauausschusses berichtete Abteilungsleiter Arno Mayer anstelle des verhinderten Obmanns Gottfried Loibner. Er berichtete, dass die Käferfangzahlen des Maiswurzelbohrers auf den Versuchsflächen in Feldbach, Halbenrain, Bad Radkersburg und in Krottendorf/Gaisfeld heuer wieder deutlich höher sind. Weiters machte er darauf aufmerksam, dass in den nächsten zwei Jahren für 4.000 und 5.000 Betriebsführer eine Verlängerung des Sachkundenachweises Pflanzenschutz ansteht. Nur bei einer Verlängerung dürfen auch weiterhin Pflanzenschutzmittel verwendet und gelagert werden. Entsprechende Weiterbildungsmaßnahmen sind geplant, auch Onlinekurse sind möglich. Der Pflanzenbauausschuss, so Mayer, beschäftigte sich auch mit der mechanischen Unkrautbekämpfung. Hier befasste man sich in erste Linie mit Methoden der Beikrautregulierung wie sie die Biobauern bei Hackfrüchten wie Mais, Kürbis, Soja oder Sonnenblumen anwenden. Die Ausschussmitglieder setzten sich auch mit der vor allem in der Südoststeiermark wuchernden Ambrosia auseinander. Das Problem: Es fehlen wirksame Pflanzenschutzmittel.



Pflanzenbauausschuss: Arno Mayer

Die Aktivitäten des Pflanzenbauausschusses berichtete Abteilungsleiter Arno Mayer anstelle des verhinderten Obmanns Gottfried Loibner. Er berichtete, dass die Käferfangzahlen des Maiswurzelbohrers auf den Versuchsflächen in Feldbach, Halbenrain, Bad Radkersburg und in Krottendorf/Gaisfeld heuer wieder deutlich höher sind. Weiters machte er darauf aufmerksam, dass in den nächsten zwei Jahren für 4.000 und 5.000 Betriebsführer eine Verlängerung des Sachkundenachweises Pflanzenschutz ansteht. Nur bei einer Verlängerung dürfen auch weiterhin Pflanzenschutzmittel verwendet und gelagert werden. Entsprechende Weiterbildungsmaßnahmen sind geplant, auch Onlinekurse sind möglich. Der Pflanzenbauausschuss, so Mayer, beschäftigte sich auch mit der mechanischen Unkrautbekämpfung. Hier befasste man sich in erste Linie mit Methoden der Beikrautregulierung wie sie die Biobauern bei Hackfrüchten wie Mais, Kürbis, Soja oder Sonnenblumen anwenden. Die Ausschussmitglieder setzten sich auch mit der vor allem in der Südoststeiermark wuchernden Ambrosia auseinander. Das Problem: Es fehlen wirksame Pflanzenschutzmittel.

Bei Beutegreifern eingreifen

Vollversammlung der Landwirtschaftskammer im Steiermarkhof

Zentrale Themen: Große Beutegreifer, Investförderung und Strategien gegen Klimawandel.

„Fischerei- und Teichwirtschaft müssen in der Steiermark auch künftig einen Platz haben“, unterstrich Präsident Franz Titschenbacher kürzlich bei der Vollversammlung im erneuerten Steiermarkhof in Graz. Dazu hat die Kammer das Positionspapier „Fischotter“ erarbeitet, das künftig mit den zuständigen Landesräten Anton Lang und Johann Seitinger verhandelt wird. Bezogen

auf den Wolf betonte Seitinger: „Der Wolf muss bejagt werden dürfen, damit die Artenvielfalt erhalten bleiben kann.“ Der Ablaufplan bei Übergriff eines Beutegreifers – wie zum Beispiel eines Wolfes – sieht vor, dass derjenige, der ein gerissenes Tier findet, die Landeswarnzentrale informiert. Weiters sind Gemeindebauernobmann, Almobmann oder Jagdaufseher zu kontaktieren. Zu den Problemen bei der Abwicklung der Investitionsförderung hat der Landesrat eine klare Meinung: „Hier besteht dringender Verbesserungsbedarf.“ Zum beschlossenen Landesbudget berichtete Sei-

tinger, dass auch das Agrarressort um zwei Prozent gekürzt werde. Allerdings seien die Agrarfördergelder sowie

„Der Wolf muss bejagt werden, um die Artenvielfalt zu erhalten.“

Johann Seitinger
Agrarlandesrat

die Kofinanzierungsmittel der wichtigen Agrarprogramme wie beispielsweise die Bergbauernförderung oder das Umweltprogramm davon nicht be-

troffen. Für Februar kündigte Seitinger eine große Informationsveranstaltung für Landwirte an, bei der über Bekämpfungsstrategien gegen Spätfröste, Dürre und Hitze informiert wird. Seitinger: „Dabei geht es um die Wasserversorgung durch Speicherbecken ebenso wie über neue Züchtungen und technische Bekämpfungsmöglichkeiten.“

Einfacherer Wasserzugang

Präsident Franz Titschenbacher führte ins Treffen, dass der fehlende Zugang zum Wasser, die hohen Investitionskosten und die bürokratischen Hürden bei der Umsetzung von Bewässerungsprojekten zu den größten Problemen der Produzenten von Spezialkulturen zählen. Titschenbacher: „Um bei Frost oder Dürre die Ernte retten und die Lieferverträge mit den Handelsketten und Abnehmern einhalten zu können, brauchen die heimischen Bauern, insbesondere die Obstbauern sowie Produzenten von Spezialkulturen wie beispielsweise von Gemüse, Käferbohnen, Kren oder Saatmais einen einfacheren, unkomplizierten und prioritären Zugang zum Wasser.“ Auf Kritik stößt das neue „Invasive Arten-Gesetz“. Vor allem offene Fragen zur Kostentragung oder zum Betretungsrecht stoßen auf Ablehnung.

Neue Produkte

Vom steirischen Ernährungs- und Technologiezentrum Stertz, das vom Agrar-, Wirtschafts- und Gesundheitsressort des Landes unterstützt wird, erwartet sich Vizepräsidentin Maria Pein viel: „Hier können junge Ideen zur Entwicklung neuer marktfähiger Produkte eingebracht werden, um Wertschöpfung auf die Betriebe zu bringen.“ So sei die Entwicklung eines steirischen Ketchups angedacht. Zur überlegten Zusammenlegung der Sozialversicherungsträger sagte Pein: „Die Sozialversicherung muss auch künftig für die Betriebe leistbar bleiben.“



Aktuelle agrarpolitische Themen standen kürzlich im Zentrum der Beratungen bei der Vollversammlung

WILHELM (9),
PACHERNEGG



AUS DEN FRAKTIONEN

Als neuer Fraktionssprecher des Bauernbundes in der Kammervollversammlung ist es mir ein Anliegen, mich bei meinem Vorgänger Kammerobmann und Ökonomierat Hans Reisinger herzlichst zu bedanken. Seine besonnene Art, Dinge anzusprechen und sein fundiertes Fachwissen haben ihm über die Fraktionsgrenzen hinweg große Anerkennung gebracht. Zu den fachlichen Inhalten kann man das Momentane in zwei Bereiche gliedern. Erstens die Spannungsfelder zwischen den Aufgaben der Land- und Forstwirtschaft im Zusammenhang mit öffentlichen Interessen sowie in der sich ändernden Gesellschaft, darunter das Regionalprogramm Grundwasserschutz, Arteserbrunnen, die Probleme mit Fischotter und Wolf, Mountainbiking im Wald oder die Ausweisung von neuen Natura-2000-Gebieten. Der zweite Bereich stellt uns als Bäuerinnen und Bauern täglich vor neue Herausforderungen. Hier sind Schwierigkeiten bei der Investitionsförderung, die generelle Forderung nach Bürokratieabbau und die Märkte zu nennen. Ich gratuliere sehr zum gelungenen Um- und Neubau des Steiermarkhofes. Das Motto „Zukunft kann man bauen“ ist Auftrag, gemeinsam an der Zukunft der Land- und Forstwirtschaft zu bauen.



Bauernbund: Matthias Bischof

Eines der ungelösten Probleme in der Steiermark ist sicher die Arteserbrunnen-Thematik. Das Wasser ist ein hohes Gut und ein wichtiger Bestandteil für eine erfolgreiche Bewirtschaftung unserer landwirtschaftlichen Betriebe. Wir werden es vermehrt in der Tierhaltung sowie bei Spezialkulturen (Obst- und Gemüsebau) brauchen.

Eine Unterstützungsleistung für eine fachgerechte Sanierung deckt nur einen Bruchteil der Kosten ab. Somit werden viele Betriebe noch mehr in Schulden getrieben. Daraus erfolgt oft eine Verschließung solcher Brunnen, die einer politischen Enteignung gleichkommt. Solche Vorgangsweisen lehnen wir freiheitlichen Bauern strikt ab. Weiters ist eine Entbürokratisierung des Agrarsektors von Nöten. Die nicht nachvollziehbare Bürokratie führt oft bei den landwirtschaftlichen Betrieben zu Unmut. Dadurch entstehen vermehrt Fehlerquellen bei gestellten Förderansuchen und die daraus resultierenden Kontrollen verärgern verständlicherweise die Landwirte immer mehr. Die jährlich immer wiederkehrenden Förderansuchen sowie die Digitalisierungen bei gleichbleibender Bewirtschaftung betrachten wir einfach als sinnlos und daher überflüssig.



FPÖ-Sprecher: Leonhard Meister

Vertragswasserschutz für die Region Graz bis Radkersburg: Das derzeit vorgeschlagene Modell ist ein Angriff auf das Eigentumsrecht und gleicht einer Enteignung, ist somit für die betroffenen Bauern ökonomisch nicht verkraftbar und inakzeptabel. Da nach jahrelangen Verhandlungen keine Lösung in Sicht ist lautet unser Vorschlag: Dieses Problem zur Chefsache erklären und der Herr Landeshauptmann muss sich dieses Problems annehmen.

Lösungsvorschlag: Modell für Vertragswasserschutz mit einer Abgeltung von 1.000 Euro pro Hektar wertgesichert. Ausgewiesen sind rund 30.000 Hektar, das sind jährlich 30 Millionen Euro. In der Nutzungsregion werden jährlich 30 Millionen Kubikmeter verbraucht. Dafür ist ein Euro je Kubikmeter zu verrechnen. Das sind jährlich rund 50 Euro oder wöchentlich ein Euro pro Wassernutzer. Diese Summe wird von den Wasserverbänden erwirtschaftet und kann den Bauern ausbezahlt werden. Niemand braucht dann mit einer politischen Partei Diskussionen zu führen, wann und wie hoch entschädigt wird. Niemand ist einem Willkürakt ausgeliefert, und keiner verliert in der aktuellen Situation das Gesicht. Man könnte dieses Problem endlich auf Sachebene lösen.



UBV-Sprecher: Johann Ilssinger



Urlaub am Bauernhof. Die Beherbergung ist für 468 steirische Betriebe des Verbandes „Urlaub am Bauernhof“ ein wichtiges Standbein.



Direktvermarktung. In der Steiermark vermarkten 775 Betriebe unter der Marke „Gutes vom Bauernhof“ ihre Produkte selbst.



Green Care. Rund 150 Betriebe beschäftigen sich in der Steiermark mit Green Care, drei sind mit dem neuen Zertifikat ausgezeichnet.



BRENNPUNKT



Andrea Muster

Ernährung-Erwerbskombination
Landeskammer

Die Zukunftsaussichten unserer landwirtschaftlichen Betriebe werden unterschiedlich bewertet, die klassische Wachstumsstrategie sieht nur ein Teil der Betriebe als wirklich zielführend. Vielen konzentrieren sich auf Nischenbereiche und setzen auf Erwerbskombinationen. Dies ist dem „Agrarischen Ausblick 2025“ der Landwirtschaftskammer Österreich zu entnehmen. Die Anzahl jener Betriebe, die in Österreich überwiegend von der Landwirtschaft leben, ist überschaubar. Tatsache ist, dass Erwerbskombinationen schon jetzt einen wichtigen Beitrag zum Erhalt und zum Einkommen vieler bäuerlicher Betriebe leisten. Dabei spielen einerseits die Risikostreuung und andererseits das Zusatzeinkommen eine wichtige Rolle.

Daheim bleiben

Neben den bekannteren Erwerbskombinationen Direktvermarktung bäuerlicher Produkte und Urlaub am Bauernhof tun sich aber auch immer wieder Nischenbereiche auf, die für einen Betrieb ein gutes zusätzliches Einkommen bringen können. Allerdings muss bedacht werden, dass unsere Betriebe sehr unterschiedlich strukturiert sind, sodass das Erfolgsmodell eines Betriebes für den nächsten nicht unbedingt passend sein muss. Es geht vielmehr darum, die eigenen persönlichen, familiären und natürlich auch die betrieblichen Stärken herauszuarbeiten und zu erkennen. Das Beratungs- und Bildungsangebot der Landwirtschaftskammer bietet dazu entsprechende Unterstützung an.

Ein neues Standbein aufbauen

Unsere Serie erzählt die Geschichten erfolgreicher Betriebe



Schule am Bauernhof. Schülern den Bauernhof zu erklären, ist für 80 steirische Betriebe ein zweites Standbein.



Die Suche nach einem weiteren Betriebsstandbein ist keine einfache. Welche Stärken haben die Mitglieder der Betriebsleiterfamilie, die noch nicht ausgeschöpft sind? Wie lassen sich diese nutzen? Die Wege zur erfolgreichen Etablierung eines neuen Betriebszweiges sind so vielfältig, dass es unmöglich ist ein Patentrezept zu empfehlen. Die Landeskammer bietet am 30. November Innovationsworkshops an (Mein Hof – mein Weg: Freiraum für Veränerung; Sechs-Stunden-Denk-Raum; Von der Idee zum Geld – www.stmk.lfi.at, Seiten 2, 3), die einen ersten Schritt zur Erwerbskombination ermöglichen. Gleichzeitig starten die Landwirtschaftlichen Mitteilungen eine Serie mit den Geschichten erfolgreicher Erwerbskombinierer, die von ihrem Weg von der Idee bis zum erfolgreichen neuen Standbein als neue Einkommensquelle berichten.



Seminarbäuerinnen. 70 aktive Seminarbäuerinnen vermitteln in Kochkursen und bei anderen Gelegenheiten ihr Wissen über Lebensmittel.



Agrar- und Genussolympiade geschlagen

Die Landjugend macht Fachwissen zu einem spannigen Wettbewerb

Die Agrar- und Genussolympiade ist ein Teamwettbewerb, der die stark verbundenen Sparten Produktion und Konsum verbindet. Während sich die Teams der Agrarolympiade mit landwirtschaftlichem Produktionswissen wie Nutztierhaltung, Pflanzenbau, Betriebswirtschaft, Landtechnik etc. beschäftigen, stellen die Teams der Genussolympiade ihre Kenntnisse über Lebensmittelverarbeitung, -sicherheit und -kennzeichnung bei diversen Stationen unter Beweis.

Die Sieger

Genussgold holten sich Manuel Repolusk und Andrea Schönfelder. Sie waren bereits ein paar Mal bei der Genussolympiade am Start, nun hat es endlich für Platz eins gereicht. Mit 4,9 Punkten Rückstand platzierten sich Julia und Simone Köberl auf Platz zwei, Platz drei ging an Andrea Holzer-Rosenmayer und Ulrike Rossegger. Der Landessieg in der Agrarolympiade ging an Patrick Bäck und Doris Ofner, die zum ersten Mal bei der Agrar- und Genussolympiade dabei



waren. Silber holten sich Andreas Bernhard und Benjamin Unterkofler, Bronze ging an Dietmar und Eva-Maria Wöls. Diese sechs Teams haben sich als die steirischen Agrarexperten und Genussprofis für den Bundesentscheid Agrar- und Genussolympiade 2018 im Burgenland qualifiziert. Testen Sie Ihr Wissen mit den fünf Fragen (Lösung unten).

Fahren zum Bundesentscheid: Manuel Repolusk, Andrea Schönfelder, Julia und Simone Köberl, Andrea Holzer-Rosenmayer, Ulrike Rossegger, Patrick Bäck, Doris Ofner, Andreas Bernhard, Benjamin Unterkofler, Dietmar und Eva-Maria Wöls

Testen Sie Ihr Wissen mit Fragen aus der Agrar- und Genussolympiade

- 1 Urlaub am Bauernhof.** Die Qualitätsprüfung der Mitgliedsbetriebe erfolgt durch eine Kommission in regelmäßigen Abständen von wie vielen Jahren?
- 2 Agrarstrukturerhebung.** Welche Daten werden dabei ermittelt? Nenn drei davon! In welchen Abständen findet sie statt und wer führt sie durch?
- 3 Pflanzenbau.** Welcher Familie gehört Buchweizen an?
- 4 Forst.** Berechnet den BHD-Wert des folgenden Fichtenbestandes und interpretiert diese: 18 Meter hoch und 0,20 Meter Durchmesser.
- 5 Vegetarier.** Nenn vier Formen des Vegetarismus.

Antworten. 1 Vier Jahre 2 Sie liefert Daten über Zahl der Betriebe, bewirtschaftete Fläche, Verteilung und Höhe der Tierbestände und die in den Betrieben beschäftigten Arbeitskräfte. Zwei bis drei Jahre. Statistik Austria. 3 Krottengehäuswäse 4 Knöterichgewächse 5 Vegener, Laktovegetarier (isst Milchprodukte), Ovovegetarier (isst Eier), Ovo-laktovegetarier (isst Eier und Milch), Pescovegetarier (isst Fisch).

JUNG & FRECH



Martin Kubli

Landjugend Bezirksobmann
Judenburg

Wohl in kaum einem Berufsfeld bedarf es eines derart breiten Wissensspektrums wie in der Landwirtschaft. Der moderne Bauer ist Viehzuchtexperte, Lebensmitteltechniker, Mechaniker, Bürokaufmann, Marketing- sowie Konsumentenexperte und jede dieser Tätigkeiten setzt ein enormes Fachwissen voraus. Daher ist es unumgänglich, sich permanent weiterzubilden, um auf dem neu-

Tausendsassa

esten Wissensstand zu bleiben. Die Landjugend versucht schon in jungen Jahren genau dieses Fachwissen aus verschiedensten Betriebszweigen zu vermitteln. Neben einem umfangreichen Bildungsangebot im Agrarsektor, wie zum Beispiel Agrarexkursionen, Agrarkreissitzungen und interessanten Vorträgen zu moderner Landwirtschaft hat die Landjugend das Fördern von agrarischem Wissen zum Wettbewerb gemacht. Bei der Agrar- und Genussolympiade beweisen die Jugendlichen ihr Wissen und Können bei einem Stationsbetrieb und werden vom Erkennen von Nutzpflanzen bis hin zu forstwirtschaftlichen Fragen quer durch die Betriebszweige abgefragt. So wird auf spielerische Art und Weise ihr Basiswissen zur Landwirtschaft vertieft und gefördert.

BAUERNPORTRÄT



Das Glück der Erde gefunden

PRIVAT

Anton Stockner liebt seine Pferde und den Erbhof, auf dem seine Familie seit 1632 in zwölfter Generation lebt. Die Arbeit auf dem Betrieb ist daher mehr als ein Job, bei dem nur die Zahlen stimmen müssen: „Die Geschichte ist wichtig für die persönliche Identität, doch genauso wichtig ist Innovation.“ Als er 1989 den Betrieb übernahm, stellte er den damaligen Milchviehbetrieb auf Bio um. Pferde gab es da schon, wie Stockner verdeutlicht: „Mein Großvater war gewerblicher Pferdehändler und auch mein Vater hatte stets Pferde, auch als Traktoren aufkamen. Ich hatte das Glück mit Pferden aufzuwachsen und immer ein gutes Gespür für sie.“ Ein Jahr später kam die erste Ferienwohnung, dann verarbeitete er die eigene Milch. Doch 1996 folgte er seinem Herzen und verkaufte die letzten Rin-

Pferdeflüsterer

der. „Es war damals eine mutige Entscheidung, aber im Nachhinein richtig. Ich habe jetzt die Tiere im Stall, die mir liegen“, bekräftigt der Landwirtschaftsmeister, Wanderreitführer und Absolvent der Bauer-Unternehmer-Schulung (BUS). „Persönlichkeits- und Betriebsentwicklung gehen Hand in Hand. Investitionen in mich selbst sind genau so wichtig, wie in Anlagen und Geräte“, macht Stockner klar. Heute betreibt er gemeinsam mit seiner Frau Barbara den Bio-Pferdehof mit 23 eigenen Pferden, hauptsächlich Reit-Ponys. Daneben sind derzeit 22 fremde Pferde eingestellt. Die fünf Urlaub-am-Bauernhof-Ferienwohnungen sowie der Reitschulbetrieb sind wirtschaftlich vom vollpauschalierten Bauernhof getrennt. Eine Reitlehrerin gibt den Gästen, vor allem den Kindern, Unterricht. Zur Hochsaison gibt es Aushilfen. „Freizeitrufer-Familien mit Kindern sind unsere Zielgruppe“, erklärt Stockner. Außerdem ist ein sehr aktiver Reiter-Verein mit fast 100 Mitgliedern am Bio-Pferdehof daheim. Sie machen ein Drittel der Reiter aus. Ein weiteres Drittel sind Gästereiter, die mit ihren Familien auch am Hof nächtigen. Der Rest sind Gelegenheitsreiter oder Neueinsteiger. „Das Almenland ist eine touristisch interessante Region und unser Hof liegt im Grünen, auch wenn er nicht weit von der Landesstraße entfernt ist“, so Stockner. Da Innovation für Anton Stockner ein ständiger Prozess ist, hat er natürlich noch einige Ideen, die er umsetzen möchte: „Ein Seminarraum und ein Cross-Naturtrail sind noch geplant.“

R. Musch

Betrieb & Zahlen:

Barbara Stockner-Wallentin und Anton Stockner, Tober 69, 8163 Fladnitz
www.pferdehof.at

► Einkommenskombination aus Bio-Pferdehaltung mit Urlaub am Bauernhof und Reitschule.

► 25 Hektar landwirtschaftliche Nutzfläche, alles Grünland, wovon acht Hektar für Koppeln zur Verfügung stehen. Zehn Hektar Wald. Alm mit sechs Hektar Weide und fünf Hektar Wald.

► Am Betrieb stehen 45 Pferde, wovon 22 Einsteller sind.

► Fünf Ferienwohnungen.

► Reitschule mit einer Reitlehrerin.

Qualität darf ihren Preis haben

Sarah Wiener: Kochen ist kreativ, erdet und entspannt

► Eine Schauspielerin hat in Ihnen die Lust am Kochen geweckt?

SARAH WIENER: Ja. Tilda Swinton, Hollywoodstar und spätere Oscar-Preisträgerin, war von meinem Kuchen so begeistert, dass ich als Schulabbrecherin sofort ins Cateringgeschäft einstieg. Natürlich habe ich schon sehr früh Grießbrei und Nudeln gekocht. Mich selbst ernähren zu können, war eine Erfahrung, die mir sicher Selbstbewusstsein gegeben hat. Dann, als 14-Jährige, habe ich an einem Schulkochkurs teilgenommen, weil ich fasziniert von der Magie des Kochens war. Das hat bis heute nicht aufgehört.

► Was macht am Kochen eigentlich Spaß?

WIENER: Kochen ist kreativ, es erdet und entspannt, es transportiert Liebe und ist existentiell. Es ist sinnlich und verbindet mit anderen.

► Wie kommt der Spaß zum Kochen?

WIENER: Kochen lernt man nur durch Kochen. Ohne Zwang und ohne Leistungsziel.

► Was essen Sie eigentlich, wenn es schnell gehen muss? Darf es ausnahmsweise auch ein Fertiggericht sein?

WIENER: Wenn ich zu einem Fertiggericht eingeladen werde, dann esse ich auch das. Ich selbst esse sonst lieber Brot mit Käse, Gemüse, Schinken, oder einen Salat.

► Wie kann man eigentlich Genuss lernen?

WIENER: Ich denke, dass die Fähigkeit zum Genuss jedem angeboren ist. Zum hohen Genuss gehört aber auch Achtsamkeit und Beschränkung. Sonst ist es nur Gier und Völlerei.

► Warum propagieren Sie der Jahreszeit entsprechende Lebensmittel auszuwählen?

WIENER: Wenn wir saisonal und regional essen, dann essen wir genau das, was wir zu der Zeit im besten Reifestadium gerade brauchen. Wenn wir unsere Region stärken, stärkt diese wiederum uns. Eine sinnvolle und kontrollierbare Kreislaufwirtschaft ist nur dezentral und regional vorstellbar. Davon profitieren dann die Natur, die Vielfalt, aber auch finanziell die Menschen in ihrer Region und nicht steuersparende Großkonzerne irgendwo auf der Welt.

► Was hat Ihren Geschmack als Kind geprägt?

WIENER: Eine Vielfalt verschiedener Küchen. Meine Oma war aus Mähren, meine Mutti ist Deutsche, mein Vater Wiener. Überall wurde frisch und mit Liebe gekocht.

► Vieles läuft heutzutage auf einen Einheitsgeschmack hinaus. Was sagen Sie dazu?

„Billige Lebensmittel sind nur billig und machen nicht satt.“

Sarah Wiener
Unternehmerin und Köchin

WIENER: Wir sind Teil der Natur und wenn wir gesund leben und bleiben wollen, sollten wir natürlich essen. Die schlechte Kopie eines Originals schmeckt nur wegen der Aromastoffe und der Manipulation, der Zucker- und Fettzugabe. Wir verlieren unser wichtigstes kulturelles Erbe und Handwerk: die Kochkunst. Die stark verarbeiteten Nahrungsmittel haben nicht nur Auswir-

kungen auf uns und unsere Enkel, sondern auch auf die Landwirtschaft, auf die Sorten und Rassen, den Genpool, der immer kleiner wird. Lebensmittel werden zu Produkten, die maschinell leicht zu handhaben, lagerfähig und reproduzierbar sind. So kann es nicht weitergehen! Wir alle sollten uns überlegen, in welcher Welt wir leben wollen und was wir dafür tun können.

► Lässt sich der natürliche Geschmackssinn trainieren?

WIENER: Essen ist ja kein Leistungssport. Essen Sie einfach abwechslungsreich und frisch. Am besten nimmt man unverarbeitete Lebensmittel zu sich – aus der Region, vom Garten und vom Feld. Wenn Sie Geschmack kennenlernen wollen, probieren und fördern Sie die tausenden alten Sorten und Rassen, die meist vom Aussterben bedroht sind.

► Regionale hochwertige Produkte sind meist teurer. Steht das dafür?

WIENER: Gute Qualität muss und darf ihren Preis haben. Billige Nahrungsmittel sind nur billig. Sie machen nicht einmal lange satt, sie nähren auch nicht die Seele. Den Preis für billige Nahrungsmittel zahlen die Gesellschaft, das Klima, die Tiere, unsere Enkelkinder und Menschen, die von diesem System schlecht bezahlt werden. Wenn wir mit diesem Betrug aufhören würden, hätten wir alle etwas davon.



IM INTERVIEW

Sarah Wiener

Unternehmerin, Fernsehköchin und Kochbuch-Autorin setzt sich für den guten Geschmack und für regionale und saisonale Lebensmittel ein.

Südoststeiermark zeichnete Wirte aus

Kammerobmann Günther Rauch erzählt, warum er Gastronomen ehrt

Die Freude über den ersten Platz war bei Top-Wirtin Andrea Legenstein sehr groß, ist der Preis doch eine Anerkennung ihres Einsatzes für die Regionalität. Kaum nach stehen die zweit- und drittplatzierten Stefan Wippl beziehungsweise Hans Jörg Fink. Der südoststeirische Kammerobmann Günther Rauch hat den Preis ins Leben gerufen: „Gastwirte haben eine Vorbildfunktion. Deshalb war es mir ein großes Anliegen, Regionalbewusstsein in der Gastronomie zu belohnen.“ In Ko-

operation mit der Wirtschaftskammer lud man die Wirte der Region ein, den Fragebogen auszufüllen. Mit 22 Wirten haben rund zehn Prozent aller Gastronomiebetriebe des Be-



Sponsor Johann Kaufmann, Siegerin Legenstein, Landesbäuerin Maier und Rauch

zirks auf Anhieb mitgemacht. Die Jury sichtete die Fragebögen sowie Webseiten und traf eine Vorauswahl an Wirten, die dann persönlich besucht wurden. Zu den Kriterien gehörte nicht nur der Einsatz und die Präsentation von regionalen Produkten, sondern beispielsweise auch, ob für die Einrichtung mit regionalen Firmen zusammengearbeitet wurde. Kammerobmann Günther Rauch: „Die tolle Beteiligung gleich zum Start bestärkt uns dabei, den Preis nun jährlich zu vergeben.“

PERSONELLES

Wir trauern. Ludmilla Weihs, ehemalige langjährige Leiterin der Abteilung Hauswirtschaft, verstarb kurz nach ihrem 95. Geburtstag. Die gebürtige Liezenerin hat die Hochschule für Bodenkultur in Wien absolviert und war maßgeblich am Aufbau der Hauswirtschaftsberatung und der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle beteiligt.



Trauer um Ludmilla Weihs

Gratulation. Der Kammersekretär des flächenmäßig größten Bezirks der Steiermark Dipl.-Ing. Herwig Stocker feierte seinen 50. Geburtstag. Der gebürtige Schladminger besuchte nach der Pflichtschule die höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt Raumberg und absolvierte mit Auszeichnung die Fachrichtung Tierproduktion an der Universität für Bodenkultur. Nach verschiedenen beruflichen Tätigkeiten wurde er im



Feierte Fünfziger: Herwig Stocker

Jahre 1995 ILE-Berater (Veren für Integrierte Ländliche Entwicklung, der Förderprojekte umsetzte) und wurde vier Jahre später in den Kammerdienst übernommen. Im Jahr 1999 wurde er zum Sekretär der Bezirkskammer Liezen bestellt. Stocker, der in der Bauernschaft seines Heimatbezirks Liezen sehr anerkannt ist, zeichnet sich besonders durch sein enormes Fachwissen und sein großes berufliches Engagement aus.

Dietmar Moser

FRAKTION

Rolle der Konsumenten

Am 1. Dezember ist es wieder so weit: Der Markt der Ideen, die Messe „Lebensmittelpunkt“, öffnet zum zweiten Mal am neu gestalteten Steiermarkhof ihre Türen. Unter dem Motto: „Neue Wege sehen – Neue Wege gehen“, wird allen Interessierten, Netzwerkern, Neugierigen und Innovationshungrigen eine Plattform zur direkten Vernetzung zwischen Konsumenten und bäuerlichen Produzenten geboten.

Zusätzlich werden neue Kooperationsformen, alternative Vertriebsmöglichkeiten bis hin zu unkonventionellen Finanzierungsfragen erörtert und vorgestellt. Ein weiteres Highlight ist garantiert der Auftritt von Alois Wohlfahrt, alias „Bauer Willi“: „Lieber Verbraucher! Es geht auch anders!“ Der Konsument spielt eine wesentliche Rolle, wenn es darum geht, den Absatz heimischer und regionaler Lebensmittel zu fördern. Denn er entscheidet in der Tat bei jedem Einkauf, welche Produkte in den Regalen auch zu finden sind.



Leonhard Madl, Bauernbund



Vifzack

Agrarpreis für innovative Landwirtschaft

Die Landwirtschaftlichen Mitteilungen bieten jungen Projekten mit cleveren Ideen eine Bühne, die Leser küren im Herbst die beste Idee.

Nach fünfjähriger Entwicklungszeit brachte die Familie Gasper ihre Krenprodukte auf den Markt

MEERRETTICHHOF



Sehr gutes Angebot bei Versteigerung B. LANG

Erfolgreicher Tag der Schafhaltung

Der Tag der Schafhaltung in Traboch widmete sich Mitte Oktober dem Schwerpunkt Schafschur und Klauenpflege. Ein professioneller Schafscherer führte die korrekte Schur und Klauenpflege vor und beantwortete den Besuchern viele Fachfragen. Auch die Wollverarbeitung war Thema: Die Gruppen Wollgenuss, Spinnrunde Kapellen, Wollvielfalt Lierzer sowie Erika Schoberers Wollwerkstatt demonstrierten verschiedene Verarbeitungsschritte mit Schafwolle. Neben Produktausstellungen zu den Themen Schafschur und Klauenpflege, rundeten Fütterung, Stallbau und Ähnliches das Programm ab.

Die Herbstversteigerung am Nachmittag brachte ein sehr gutes Angebot an qualitativ hochwertigen Tieren, die Durchschnittspreise lagen bei den Widdern bei 584 und bei den weiblichen Tieren bei 278 Euro. **Siegfried Illmayer**

Kren-Innovationen verwirklicht

Granulat und Pulver aus getrocknetem Kren für Mensch und Tier

Eigene Erfahrungen in der Schweinefütterung führten zur Entwicklung eines zertifizierten Futters.

Alles begann damit, dass der Schweine- und Krenbauer Alois Gasper Kren-Reste an seine Sauen verfütterte und dabei bemerkte, dass es den Tieren besser ging. Die Familie wollte es dann genauer wissen und begann mit Kren im Futter zu experimentieren. Heute, fünf Jahre später, sind daraus zwei Produkte entstanden: ein pastus- und qualitätssicherungszertifiziertes Pulver als Einzelfuttermittel in der Schweine- und Geflügelhaltung sowie ein Granulat als Ergänzung für den Menschen – beide stärken die Vitalität.

Detailarbeit

Das Geheimnis steckt im Detail, denn hinter den Produkten steht zwar nur zerkleinerter und getrockneter Kren, aber doch viel mehr: Denn die schonenden Verarbeitungsschritte, die die ätherischen Öle, Vitamin C, Eisen und vieles mehr erhalten, damit diese ihre besondere Wirkung bewahren, musste erst durch zahlreiche Versuche herausgefunden werden. Der Kren wird mit Handarbeit in mehreren Schritten ge-

waschen, geschnitten und getrocknet. Dieser Aufwand kostet natürlich. Auch die Wahl der Krensorten macht einen Unterschied. Kren wird in drei Qualitätsstufen eingeteilt. A-Ware sind große, schöne Stangen,

”



Es war ein langer Weg, alle nötigen Zertifizierungen zu erhalten.

Alois Gasper
Sauenthaler

“

B-Ware etwas kleiner geratene, aber auch noch handelstaugliche Stangen. C-Ware sind sehr kleine oder einjährige Stangen, bei denen die Inhaltsstoffe konzentrierter vorliegen und diese deshalb noch schärfer sind. Für das Krengranulat wird A-Ware verwendet, für den Futtermittelzusatz B- und C-Ware. Wichtig ist vor allem die Rohstoffqualität. Von der Krenschwärze (Pilzkrankheit *Verticillium*) befallener Kren oder ausgepresster Kren werden nicht verarbeitet,

um die Möglichkeit einer Verbreitung der Krankheit auszuschließen. Ob dies über die Gülle überhaupt möglich ist, ist nicht ausreichend wissenschaftlich untersucht, aber die Familie Gasper geht diesbezüglich auf Nummer sicher.

Geteilter Familienbetrieb

Den Krenanbau hat mittlerweile Sohn Thomas mit seinem eigenen Betrieb übernommen. Christine und Alois Gasper kaufen den Kren zu und verarbeiten ihn auf Bestellung.

Die Lieferzeit beträgt zwischen sieben und zehn Tagen. Das Krengranulat für Menschen wird in 30-Gramm-Gläsern direkt an die Endkunden verkauft, das Futtermittel in 25-Kilo-Säcken neben Direktvertrieb auch an Futtermittelfirmen.

Vermarktung aufbauen

Im nächsten Schritt geht es darum, die Vermarktung aufzubauen, einen Online-Shop einzurichten und die Abläufe weiter zu verbessern. **R. Musch**

MARKT UND POTENZIAL

Markt **Qualitätsgesichert.** Will man am Markt mit neuen Produkten bestehen, dann muss man seine Hausaufgaben machen. Das wurde unter anderem mit Qualitätssicherung und Zertifizierungen erledigt. Heutzutage Bedingung für einen Marktauftritt.

Marke **Meerrettichhof.** Für den Markennamen wählte man bewusst die deutsche Bezeichnung, da Deutschland für die Familie Gasper ein künftiger Zielmarkt für Einzelfuttermittel im Tierbereich und Granulat für Menschen ist.



Potenzial **Weiterentwicklung.** Kren kennt man seit eh und jeh als natürliches Antibiotikum. Diese Eigenschaft wurde bislang kaum ausgeschöpft. Dieses Projekt zeigt, dass man aus einem altbekannten Produkt eine neue Variante entwickeln kann.

Zukunft 2030 **Cross-Over.** Die Verschränkung mehrerer Sparten kann neue Geschäftsbereiche eröffnen. Dieses „Cross-Over“ – in diesem Fall von Schweinehaltung mit Krenprodukten – gibt auch vielen anderen Bereichen Hoffnung für Innovationsschritte im nächsten Jahrzehnt. www.meinhof-meinweg.at

Holzbaupreis: Doppelsieg für Pferdestall

Landwirtschaftlicher Bau gewinnt zwei von zehn Kategorien des steirischen Holzbaupreises

ginge es nach der Zahl der Holzbauten in der Steiermark, könnte es jedes Jahr einen Holzbaupreis geben. Nicht nur die Menge der Holzbauten steigt – von Kirchen über Studentenheime bis zu Umbauten – sondern auch die architektonische Qualität und die Reichweite. Steirisches Holz-Know-how ist weit über die Grenzen der Grünen Mark gefragt. Das war der Grund, heuer erstmals einen Preis in der Kategorie „Grenzenlos“ für Holzbauten außerhalb der Grü-

nen Mark zu vergeben. Überreicht wurden die Auszeichnungen des Holzbaupreises am 19. Oktober in Graz.

Doppelsieg

Die Pferdezuchtanlage des Gutshofes Admontbichl wurde durch die vierköpfige Fachjury gleich doppelt ausgezeichnet. Das Projekt erhielt den steirischen Holzbaupreis sowohl in der Kategorie „Landwirtschaftliche Bauten“ als auch in „Handwerkliche Leistungen“. Die Bestandsgebäude des Guts-

hofes wurden höchst feinfühlig saniert, fast schon restauriert. Der Neubau gliedert sich in traditioneller Anmutung ein. „Das Gesamtpaket zeugt von hoher kultureller Verantwortung. Die architektonische Qualität der Altbauten wird in die Zukunft geführt“, so ein Auszug aus der Jurybegründung. Und zur Handwerkskunst: „In diesem Fall entstand Baukultur, die über viele Jahrzehnte Zeugnis darüber ablegen wird, in welcher Kunstfertigkeit wir heute bauen können.“



www.holzbaupreis-stmk.at OTT

Seide aus Holz made in Austria

In der Modemetropole Paris präsentierte der heimische Faserhersteller Lenzing AG seine neueste Innovation: Holzseide. Seit drei Jahren forschte der Faserhersteller an dem neuen Garn, der nur 40 Gramm pro zehn Kilometer wiegt. Die neue Endlosfaser namens „Tencel Luxe“ sei von den Eigenschaften her eine Mischung aus Seide und Kaschmir, nur weit ökologischer, erklärte der Hersteller. Im Gegensatz zu Baumwolle müsse sie nicht mehr versponnen werden. Dank weicher, glatter Oberfläche sei eine gute Kombination mit Seide, Kaschmir oder Wolle gegeben. Die Faser sei auch atmungsaktiv und farbecht. Das neue Produkt ist for allem für die Luxusmodebranche gedacht, teilte das Unternehmen in Paris mit.



Walter Zapfl

Steuerrechtsexperte
Landeskammer

Früher galten Einnahmen aus zwischenbetrieblicher Zusammenarbeit, die ausschließlich auf Basis der ÖKL-Maschinenselbstkosten verrechnet wurden, als von der Vollpauschalierung erfasst. Seit Jänner 2016 gelten für diese Art der bäuerlichen Nachbarschaftshilfe aber neue steuerrechtliche Vorschriften. Unter „bäuerlicher Nachbarschaftshilfe“ versteht man im Allgemeinen Dienstleistungen mit oder Vermietungen von land- und forstwirtschaftlichen Betriebsmitteln im Rahmen der überbetrieblichen Zusammenarbeit von Land- und Forstwirten im örtlichen Nahebereich. Eine vollpauschalierte Erfassung ist seit 2016 auch bei „reinen Maschineneinsätzen“ in der Regel nur mehr bis zu Einnahmen (Erlösen) von 33.000 Euro möglich. Dabei handelt es sich um eine eigene 33.000-Euro-Grenze für Maschineneinsätze zu ÖKL-Richtwerten. Ab der Veranlagung 2016 ist eine wirtschaftliche Unterordnung und damit eine steuerliche Zugehörigkeit zur Land- und

Nachbarschaftshilfe

Forstwirtschaft auch in diesem Bereich nur mehr dann gegeben, wenn die Einnahmen aus der zwischenbetrieblichen Zusammenarbeit 33.000 Euro (inklusive Umsatzsteuer) nicht übersteigen. Darüber hinaus ist eine Unterordnung dann gegeben, wenn der Umsatz aus der zwischenbetrieblichen Zusammenarbeit höchstens 25 Prozent der Gesamtumsätze des land- und forstwirtschaftlichen Betriebes ausmacht. Übersteigen die Einnahmen die „33.000-Euro-Grenze“ oder die „25-Prozent-Grenze“, ist (in diesem Bereich) eine wirtschaftliche Unterordnung nicht mehr gegeben und es liegen „Einkünfte aus Gewerbebetrieb“ vor. Einnahmen aus der bäuerlichen Nachbarschaftshilfe sind nur mehr unter folgenden Voraussetzungen abpauschaliert:

- ▶ Die Dienstleistungen und Vermietungen erfolgen zwischen Landwirten.
- ▶ Die bei der zwischenbetrieblichen Zusammenarbeit verwendeten Maschinen werden auch im eigenen Betrieb eingesetzt.
- ▶ Die Tätigkeit erfolgt im eigenen oder angrenzenden Verwaltungsbezirk.
- ▶ Es werden nur Maschinenselbstkosten (ÖKL-Richtwerte) verrechnet.
- ▶ Eine wirtschaftliche Unterordnung ist gegeben.
- ▶ Es ist nur ein einziges Betriebsmittel einer bestimmten Art (zum Beispiel Rundballenpresse) im Betrieb vorhanden.
- ▶ Bei mehreren Betriebsmitteln derselben Art wird nachgewiesen, dass deren Verwendung im eigenen Betrieb nötig ist.
- ▶ Die Einnahmen daraus betragen höchstens 33.000 Euro (inklusive Umsatzsteuer) oder höchstens 25 Prozent des Gesamtumsatzes des Betriebes.
- ▶ **Beratung:** Steuerreferat der Landwirtschaftskammer, Tel. 0316/8050-1256

Fachtage 2018: Pflanz

BASF
We create chemistry

ADAMA Deutschland GmbH,
Niederlassung Österreich



FMC
Cheminova Austria GmbH

Kwizda
Agro



Mit Jänner 2018 beginnen die umfassenden Pflanzenbau- und Pflanzenschutzveranstaltungen der Landwirtschaftskammer Steiermark. Jede Veranstaltung, die Themen zum Pflanzenschutz beinhaltet, wird im Sinne des steiermärkischen Pflanzenschutzmittelgesetzes mit gewissen Stunden anerkannt. Dazu bietet das LFI Steiermark diverse Pflanzenbau-Pakete an, die die Teilnahme an den Veranstaltungen leicht und günstig machen (rechts).

Wichtige Themen

Bei den bevorstehenden Veranstaltungen werden die Themen Mais-, Getreide-, Hirse- und Sojasorten sowie Bodenbearbeitung und Düngung im Vordergrund stehen. Bei der Besprechung der Sorten geht es um Ertrag, Qualität wie Mykotoxingehalte, Inhaltsstoffe und Stresstoleranz gegenüber Wettereskapaden. Bei der Düngung werden neueste Ergebnisse zum Thema Mikronährstoff- und Schwefeldüngung präsentiert, sowie deren Auswirkung auf Stress und Inhaltsstoffe. Beim Thema Bodenbearbeitung wird auf die Folgen schlecht gewarteter oder falsch eingestellter Geräte und deren Folgen auf den Ertrag und die

Trockenstressanfälligkeit hingewiesen. Im Bereich des Pflanzenschutzes im Ackerbau liegen die Schwerpunkte bei neuen Schädlingen, Unkräutern und Resistenzentwicklungen gegenüber Getreidekrankheiten. Nach wie vor ist der Maiswurzelbohrer ein Brennpunkt, da die Populationen wieder im Steigen sind und neue wirksame Mittel fehlen. Insofern sind alternative und vorbeugende Behandlungskonzepte im Sinne des integrierten Pflanzenschutzes anzuwenden. Der Beseitigung von invasiven Unkräutern wird im Jahr 2018 mehr Aufmerksamkeit bei den Vortragsveranstaltungen geschenkt. Fehlende neue Wirkstoffe, aber auch Verbote schränken die Pflanzenschutzarbeit des konventionellen Landwirtes immer mehr ein. Das bedarf einer Anpassung der bisherigen Konzepte, um weiterhin ausreichend Nahrungs- und Futtermittel mit höchster Qualität erzeugen zu können.

Einzelveranstaltungen

- ▶ Mit Anmeldung 20 Euro pro Person und Veranstaltung.
- ▶ Ohne Anmeldung 30 Euro pro Person und Veranstaltung.
- ▶ **Info und Anmeldung:** Tel. 0316/8050-1305, zentrale@lfi.at oder www.stmk.lfi.at

Mit dem
Inklusive-
ket profit
Landwirt
allen Vera
staltung
aktuellen
pertenwis

TAFERNER, FRAG

Basis-Pa

Dieses Paket be
Fachtagungen u
Ihrer Wahl. Kos

Alles-Ink

Alle Fachtagung
Jahr 2018 könn
Kosten: 128 Eur

Frühbucherbon

110 Euro, bis 20
Arbeitskreis-Ac
bis 20. Dezemb

Wassers

Fachtage im Ra
des vorbeugend
▶ Wasserschutz
▶ Boden als Pr
▶ Wo sind die
▶ Grundwasser
Kosten: 70 Euro

Flurbege

Alle Flurbegeh
können mit dies
werden. Es ist j
inkludiert. Koste

Tagung: Neue Konzepte für den Milchviehstall

Beim Stallbau geht der Trend zu Tierwohl und digitalen sowie automatischen Systemen. Welche Möglichkeiten es für Anbinde- und Laufställe gibt, erklären Experten am 10. November, ab 9.30 Uhr, in Raumberg-Gumpenstein. Tagungsgebühr: 50 Euro, 2 TGD-Stunden.



Anmeldung bis 8. November auf www.raumberg-gumpenstein.at

KK

BESTER RAT AUS ERSTER HAND: DIE AKTU

Recht

Jeden Dienstag- und Freitagvormittag in der Landeskammer in Graz, telefonische Voranmeldung: Tel. 0316/8050-1247. Bezirkskammern: Anmeldung spätestens bis eine Woche vor dem Sprechtag, Tel. 0316/8050-1247.
Obersteiermark: Mo. 20.11.; bitte voranmelden.
Feldbach: Do. 16.11.; bitte voranmelden.
Hartberg: Mo. 27.11.; bitte voranmelden.
Murtal: Do. 9.11.; bitte voranmelden.
Liesen: Mo. 13.11.; bitte voranmelden.
Murau: Mi. 22.11.; bitte voranmelden.
Radkersburg: Mi. 8.11.; bitte voranmelden.
Voitsberg: Mo. 6.11.; bitte voranmelden.

Soziales

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

Hartberg: Mo. 20.11.; 9 bis 11.30 Uhr.
Liesen: Mo. 13.11.; 9.30 bis 11.30 Uhr.

Steuer

Jeden Di. und Fr.-vormittag in der Landeskammer, Voranmeldung: Tel. 0316/8050-1256. Bezirkskammern: Anmeldung spätestens bis eine Woche vorher.
Deutschlandsberg: Mo. 6.11.; bitte in BK Deutschlandsberg voranmelden.
Großwilfersdorf: Do. 16.11.; bitte voranmelden.
Liesen: Mo. 13.11.; bitte voranmelden.
Murtal: Mi. 15.11.; bitte in BK Murtal voranmelden.
Obersteiermark: Mi. 22.11.; bitte voranmelden.
Voitsberg: Mi. 8.11.; bitte voranmelden.

Pflanzenbau

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

BK Deutschlandsberg: Terminvereinbarung unter 03462/2264.

BK Südststeiermark (Feldbach): Terminvereinbarung unter 03152/2766-4311 oder 0664/602596-4344.
BK Graz: Terminvereinbarung 0664/602596-8048.
BK Hartberg-Fürstenfeld: Terminvereinbarung unter 03332/62623-4611 oder 0664/602596-4642.
BK Murtal (JB): Termin unter 0664/602596-4815.
BK Leibnitz: Termin unter 0664/602 96-4923.
BK Liesen: Terminvereinbarung unter 03612/22531.
BK Südststeiermark, Servicestelle Radkersburg (Bad Radkersburg): Terminvereinbarung unter 03476/2436-5411(Servicestelle) o. 0664/602596-4344.
BK Voitsberg: Terminvereinbarung unter 03142/21565.
BK Weiz: Terminvereinbarung unter 03172/2684.

Direktvermarktung

Deutschlandsberg: nach telefonischer Vereinbarung,

zenbau-Pakete sichern



ket
inhaltet drei
und fünf Flurbegehungen
ten: 85 Euro

clusive-Paket
en und Begehungen im
en besucht werden.
us: bis 1. Dezember:
0. Dezember: 120 Euro
kerbau-Bonus:
er 85 Euro

chutz-Paket
hmen
en Gewässerschutz:
ztag
roduktionsfaktor
ährstoffe geblieben?
rschutz: Module 1 und 2

hungen
ngen in Ackerkulturen
em Paket besucht
edoch kein Fachtag
en: 50 Euro

Maisbau- und Pflanzenschutztag (Anrechnung: PSM 1,5 Std., UBB 2 Std.)

- 10. Jänner 2018, 8.30 Uhr, St. Johann im Saggaental, GH Jauk-Hartner
- 11. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Hartberg, GH Pack
- 12. Jänner 2018, 13.30 Uhr, Dobl, GH Zum Stiegenwirt
- 15. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Wetzelsdorf (Jagerberg), GH Kaufmann
- 16. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Feldbach, GH Schwarz
- 17. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Deutsch Goritz, GH Bader
- 18. Jänner 2018, 18 Uhr, Großwilfersdorf, GH Großschädl
- 22. Jänner 2018, 18 Uhr, St. Nikolai ob Draßling, GH Senger
- 23. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Krottendorf-Gaisfeld, GH Riegler Dreimäderlhaus
- 24. Jänner 2018, 8.30 Uhr, St. Martin im Sulmtal, GH Karpfenwirt
- 25. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Gleisdorf, Gemeindezentrum Hofstätten
- 29. Jänner 2018, 8.30 Uhr, St. Georgen/Stiefing (Badendorf), GH Ortner

Kürbisbau- und Pflanzenschutztag (Anrechnung: PSM 1 Std., UBB 2 Std.)

- 9. Jänner 2018, 13.30 Uhr, Fachschule Stainz
- 10. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Fachschule Hatzenhof
- 10. Jänner 2018, 17 Uhr, Fachschule Halbenrain, Rothof
- 11. Jänner 2018, 17 Uhr, Fachschule Neudorf/Wildon
- 16. Jänner 2018, 8.30 Uhr, Grafendorf, Fachschule Kirchberg/Walde
- 16. Jänner 2018, 17 Uhr, Gleisdorf, Gemeindezentrum Hofstätten
- 17. Jänner 2018, 17 Uhr, Feldkirchen bei Graz, Feldkirchnerhof

Getreide- und Alternativenbautage (Anrechnung: PSM 1 Std., UBB 1 Std.)

- 14. Februar 2018, 8.30 Uhr, St. Martin im Sulmtal, Martinshof
- 14. Februar 2018, 14 Uhr, St. Georgen/Stiefing (Badendorf), GH Ortner
- 15. Februar 2018, 8.30 Uhr, Feldbach, GH Schwarz
- 15. Februar 2018, 14 Uhr, Deutsch Goritz, GH Bader
- 16. Februar 2018, 8.30 Uhr, Feldkirchen bei Graz, Feldkirchnerhof
- 16. Februar 2018, 14 Uhr, Gleisdorf, GH Gölles
- 26. Februar 2018, 8.30 Uhr, Hartberg, GH Pack
- 26. Februar 2018, 14 Uhr, Großwilfersdorf, GH Großschädl
- 28. Februar 2018, 8.30 Uhr, Kobenz, Fachschule Kobenz
- 1. März 2018, 8.30 Uhr, Aigen im Ennstal, GH Kirchenwirt

Getreide- und Rapsbautage (Anrechnung: PSM 1 Std., UBB 1 Std.)

- 12. September 2018, 8.30 Uhr, St. Georgen/Stiefing (Badendorf), GH Ortner
- 12. September 2018, 14 Uhr, St. Martin im Sulmtal, Karpfenwirt
- 13. September 2018, 8.30 Uhr, Hartberg, GH Pack
- 13. September 2018, 14 Uhr, Großwilfersdorf, GH Großschädl
- 14. September 2018, 8.30 Uhr, Feldkirchen bei Graz, Feldkirchnerhof
- 14. September 2018, 14 Uhr, Gleisdorf, GH Gölles
- 18. September 2018, 8.30 Uhr, Deutsch Goritz, GH Bader
- 18. September 2018, 14 Uhr, Feldbach, GH Schwarz

Wasserschutztag (Anrechnung: GWS 3 Std.)

- 23. Jänner 2018, 9 Uhr, Wundschuh, GH Kirchenwirt
- 23. Jänner 2018, 13.30 Uhr, Bad Radkersburg, GH Brunnenstadl
- 5. März 2018, 9 Uhr, Sankt Veit am Vogau, GH Draxler

Grundwasserschutz Modul 1 (Anrechnung: GWS 4 Std.)

- 21. März 2018, 9 Uhr, St. Georgen/Stiefing (Badendorf), GH Ortner

Grundwasserschutz Modul 2 (Anrechnung: GWS 4 Std.)

- 19. September 2018, 13 Uhr, Lang-Lebring, GH Schweinzger

Fachtag: Wo sind die Nährstoffe geblieben? (Anrechnung: GWS 4 Std.)

- 27. Februar 2018, 9 Uhr, Deutsch Goritz, GH Bader

Fachtag: Der Boden als wichtiger Produktionsfaktor (Anrechnung: GWS 4 Std.)

- 4. September 2018, 8.30 Uhr, Großwilfersdorf, GH Großschädl

Pflanzenschutzfachtag (Anrechnung: PSM 3 Std.)

- 7. Dezember 2018, 8.30 Uhr, Graz, Steiermarkhof

Flurbegehungen in Ackerkulturen (Anrechnung: PSM 1 Std., UBB 1 Std.)

Zwischen März und Oktober 2018 in den Bezirken Hartberg-Fürstenfeld, Südoststeiermark, Weiz, Graz-Umgebung, Leibnitz, Deutschlandsberg und Voitsberg

PSM = Pflanzenschutzmittelgesetz

UBB = Umweltgerechte, biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung

GWS = Gewässerschutz

Info und Anmeldung:
Tel. 0316/8050-1305, zentrale@lfi.at oder www.stmk.lfi.at

Die Saat
MEHR VOM FELDE



SAATBAU
Saat gut, Ernte gut.



Maschinenring

Die Profis
vom
Land

Die Österreichische
Hagelversicherung **HV**

BELCHIM
-Crop Protection-

Timac AGRO
Österreich

MAHLZEIT



Veronika Höfler

Weidegansbäuerin
Stubenberg am See



Zutaten für gebratene Weidegans

1 Weidegans (rund 4 kg), 1 große Zwiebel, 2 bis 3 säuerliche Äpfel, 2 Orangen, Innereien der Gans (Leber, Magen und Herz), Thymian, Rosmarin, Majoran, Salz und Pfeffer, 500 ml Apfelsaft, etwas Honig zum Bestreichen

Blaukraut. 1 Kopf Blaukraut, 50 g Schmalz oder Öl, 1 Zwiebel, 3 bis 4 Äpfel, 1 EL Zucker, 4 EL Essig, 350 ml Wasser, Salz, 1 Lorbeerblatt, etwas Nelkenpulver, 125 ml Rotwein, 2 EL Preiselbeermarmelade, eventuell Mehl zum Binden

Zubereitung

Gans auswaschen und trocken tupfen. Kragen und Flügelspitzen abtrennen. Für die Füllung die Äpfel schälen, vom Kerngehäuse befreien und achteln. Orangen so schälen, dass keine weißen Schalenreste zurückbleiben, dann ebenfalls achteln. Zwiebeln fein würfeln. Die Zutaten für die Füllung gut vermischen, kräftig würzen, in die Gans füllen und die Öffnung verschließen. Die Gans würzen. Flügelspitzen und den Kragen in einen Bräter legen und die Gans mit der Brust nach unten darauf geben. Bei 150 Grad Ober-/Unterhitze für vier Stunden braten, zwischendurch mit Apfelsaft untergießen. Bei der Hälfte der Bratzeit die Innereien mitbraten und die Gans wenden. Die Gans nach Geschmack mit Honig bestreichen. Für die Beilage Blaukraut putzen, waschen, vierteln und Strunk entfernen. Blaukraut hobeln oder fein schneiden (Einweg-Handschuhe verwenden). In heißem Fett gewürfelte

Zwiebel, Zucker und geraspelte Äpfel andünsten. Blaukraut zugeben und sofort Essig darüber gießen, damit es eine schöne Farbe behält, zehn Minuten zugedeckt dünsten. Wasser aufgießen, Salz und Gewürze dazugeben. Zugedeckt etwa 30 bis 45 Minuten weich dünsten. Bei Bedarf noch mehr Wasser aufgießen und mit Rotwein abschmecken. Ich gebe auch noch gerne etwas Preiselbeermarmelade hinzu. Wenn die Gans gar ist, die Füllung herausheben und zusammen mit den Innereien und dem Bratensaft (nicht zu viel Fett mitabschöpfen) pürieren.



BOREALIS

L.A.T
growing with joy.

TELLEN SPRECHTAGE IM NOVEMBER 2017



03462/2264-4261.
Graz-Umgebung: freitags nach telefonischer Vereinbarung unter 0664/602596-4529.
Leibnitz: Di. 14.11., 21.11., 28.11. von 8 bis 12 Uhr oder nach telefonischer Vereinbarung unter 0664/602596-4926.
Liesen: montags nach telefonischer Voranmeldung, 03612/22531.
Murau: Do. 9.11., 8.30 bis 12 Uhr.
Murtal: nach telefonischer Vereinbarung, 0664/602596-4529.
Hartberg-Fürstenfeld: Mo., Mi., Do. von 8 bis 12 Uhr nach telefonischer Vereinbarung unter 0664/602596-1456.
Obersteiermark: Mo. bis Mi. nach telefonischer Vereinbarung unter 0664/602596-4115.
Südoststeiermark: Di. 21.11. von 8 bis 12 Uhr und nach telefonischer Vereinbarung unter 0664/602596-4926.

Voitsberg: nach telefonischer Vereinbarung unter 0664/602596-5521.
Weiz: Di. 14.11., 28.11. von 8 bis 12 Uhr nach telefonischer Vereinbarung unter 0664/602596-1456.

Biozentrum Steiermark

Ackerbau, Schweine: Hr. Köstenbauer: 0676/842214401.
Ackerbau, Geflügel: Wolfgang Kober: 0676/842214405.
Grünland, Rinderhaltung: Martin Gosch: 0676/842214402 (auch Schafe und Ziegen) und Wolfgang Angeringer: 0676/842214413.
Mur- und Mürztal: Georg Neumann: 0676/842214403.
Bezirk Liesen: Hermann Trinker: 0664/6025965125.

Forst

Obersteiermark: jeden Di., 8-12 Uhr.
Deutschlandsberg: jeden Fr., 8-12 Uhr.
Feldbach: jeden Di., 8-12 Uhr.
Fürstenfeld: Terminvereinbarung.

Graz-Umgebung: jeden Di. und Fr., 8-12 Uhr.
Hartberg: jeden Di. und Fr., 8-12 Uhr.
Murtal: jeden Fr., 8-12 Uhr.
Knittelfeld: jeden dritten Do. im Monat, 8-12 Uhr.
Leibnitz: jeden Fr. und Di., 8-12 Uhr.
Liesen: jeden Mo., 8-12 Uhr.
Murau: jeden Do., 8-12 Uhr.
Radkersburg: Terminvereinbarung.
Voitsberg: jeden Di. u. Fr., 8-12 Uhr.
Weiz: jeden Di., 8-12 Uhr.
Anfragen bezüglich Hofwegebau: jeden Montagvormittag, Forstabteilung der Landwirtschaftskammer, Hamerlinggasse 3, 8010 Graz, 0316/8050-1274. Für die Bezirke Bruck/Mur, Mürzschlag, Feldbach, Fürstenfeld, Radkersburg, Weiz und Hartberg unter DW 1425, für die Obersteiermark unter DW 1300 und für die Weststeiermark unter DW 1276.

LANDJUGEND-TERMINE

Landestermine
6.11.: Agrarkreis „Auslandspraktika“, Steiermarkhof
11.-12.11.: „Auf Zack“, Steiermarkhof
18.11.: Gipfeltreffen, Hotel Falkensteiner, Leoben
23.11.: Agrarkreis „Bildung der LK“, Steiermarkhof
Bezirkstermine
3.11., WZ: LJ-Theater, Neue Mittelschule Anger
3.11., WZ: LJ-Theater, Kultursaal Passail
4.11., JU: Murtaler Bildungstage, LFS Großlobming
4.11., LI: Bezirks-Bildungstag, Kirchenwirt Aigen
4.11., RA: Bezirksball, Ottersbachhalle, St. Peter a.O.
4.11., WZ: Ball, Kultursaal Gasen
7.11., GU: Steiermark Backstage, Graz Umgebung
9.11., LB: Bezirks-Jugendrat, Leibnitz
10.11., JU: Kegeltourier, GH Wilhelmer, Aichdorf
Mehr unter www.stmklandjugend.at

MÄRKTE

Lämmer

Qualitätslämmer, lebend, je kg inkl. Ust.

Qualitätsklasse I	2,55 – 2,80
Qualitätsklasse II	2,35 – 2,50
Qualitätsklasse III	2,15 – 2,30
Qualitätsklasse IV	1,90 – 2,10
Altschafe und Widder	0,50 – 0,80

Weizer Schafbauern

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

Klasse E2	6,20	Klasse E3	5,80
Klasse U2	5,80	Klasse U3	5,40
Klasse R2	5,40	Klasse R3	5,00
Klasse O2	5,00	Klasse O3	4,60
ZS AMA Gütesiegel	0,70		
ZS Bio Ernteverband	0,80		
Schafmilch-Erzeugerpreis, Sept.	1,20		

Steirerfische

Erhobene Preise ab Hof, je kg inkl. Ust.

Karpfen	7,50	Silberamur	5,90
Amur	7,90	Zander	19,90
Wels	15,80	Regenbogenforelle	9,90
Stör	14,90	Lachsforelle	10,90
Hecht	16,90	Bachsäbling	10,90

Qualitätswildfleisch

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

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

Wild

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

Schwarzwild	bis 20 kg	0,80–1,20
	21 bis 80 kg	1,20–1,50
	über 80 kg	0,80–1,20
Rehwild	6 bis 8 kg	1,90–2,00
	9 bis 12 kg	2,90–3,00
	über 12 kg	3,90–4,00
Rotwild		2,20–2,50
Muffelwild		0,70–1,80
Gamswild	bis 12 kg	2,00–2,50
	über 12 kg	3,50
Rebhuhn	Stück	2,00
Fasan	Stück	1,00–1,50
Wildente	Stück	1,00–1,80
Hase		2,00

Schlachtgeflügel

Q: AMA-Marktbericht	2017	2016
Österr.-Erz.Preis Ø, Sept., je 100 kg	182,33	181,20
EU-Erz.Preis Ø, Sept.	183,04	175,90
Masth. bratfertig zugestellt, lose, Wo.41, je kg	2,06	2,09
Schlachtungen in 1.000 Stk., Aug.	7.137	7.293

Steirische Kürbiskerne und -öl

Unverbindl. erhobene Preise ab Hof inkl. Ust.

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

Unverbindl. Preise inkl. Ust., Vertragsware fr. Rampe

Kürbiskerne g.g.A. Mindestpreis	2,50
Kürbiskerne Bio g.g.A.	5,00 – 5,30
Kürbiskerne, g.g.A. freier Markt	3,00 – 3,20

Steirischer Honig

Erhobene Preise ab Hof, inkl. Ust.

Waldhonig	Großgeb.	6,50 – 7,80
Blütenh. sortenrein	Großgeb.	5,50 – 7,50
Waldhonig	1000 g	9,50 – 11,00
	500 g	5,50 – 6,00
	250 g	3,50 – 4,00
Blütenhonig	1000 g	9,50 – 11,00
	500 g	5,50 – 6,00
	250 g	3,50 – 4,00

Pressobst

Erhobene Ankaufspreise, in Cent je kg, inkl. Ust., frei Rampe Lagerhaus, faulfrei, KW 43

Pressobst	19 – 22
-----------	---------

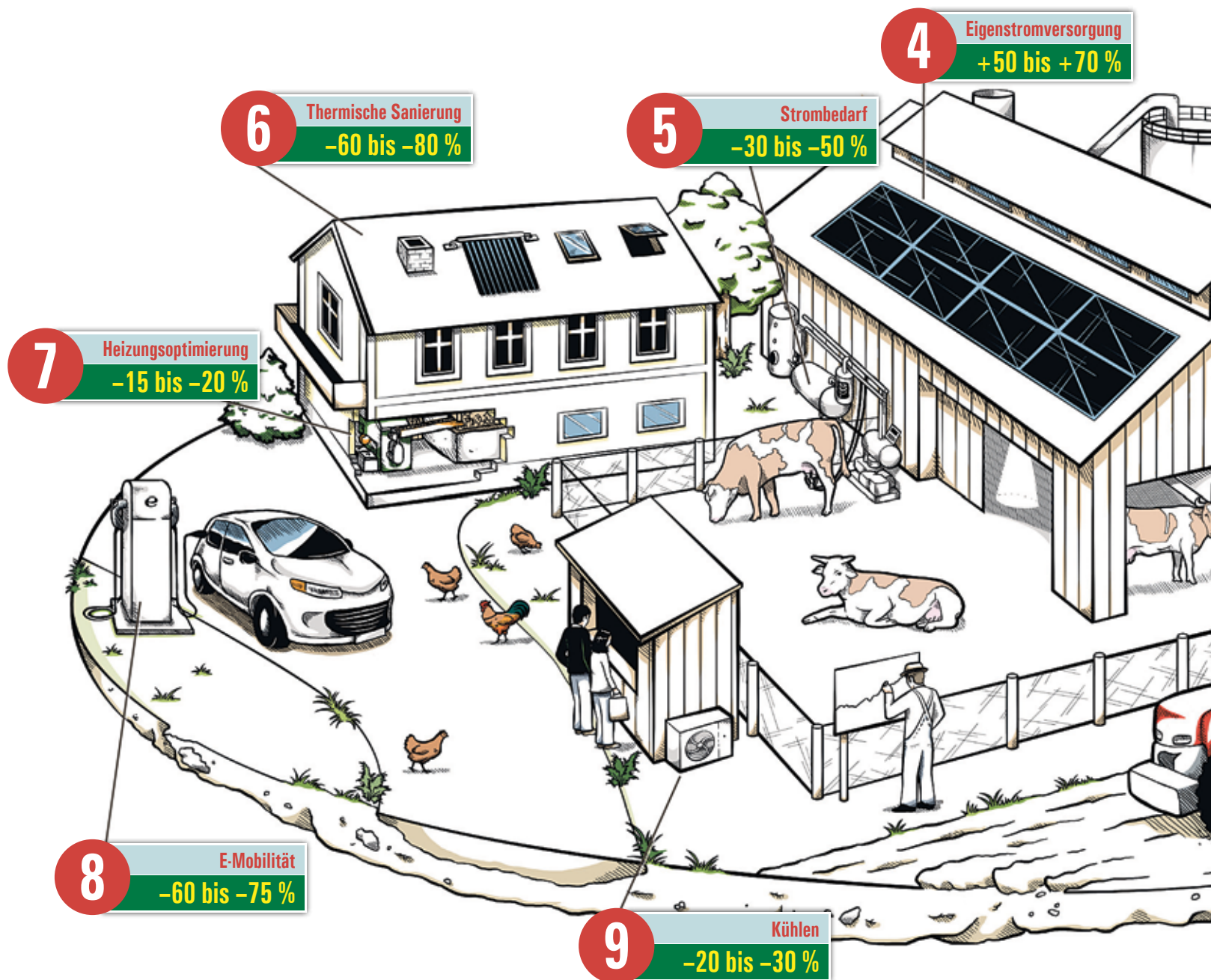
Walnüsse und Kastanien

Unverbindl. Richtpreise je kg ab Hof

Walnüsse ganz	4,50
Edelkastanien	4,00 – 5,00

Ein Überblick: Energie

Energiesparen und erneuerbare Energien werden zum Muss

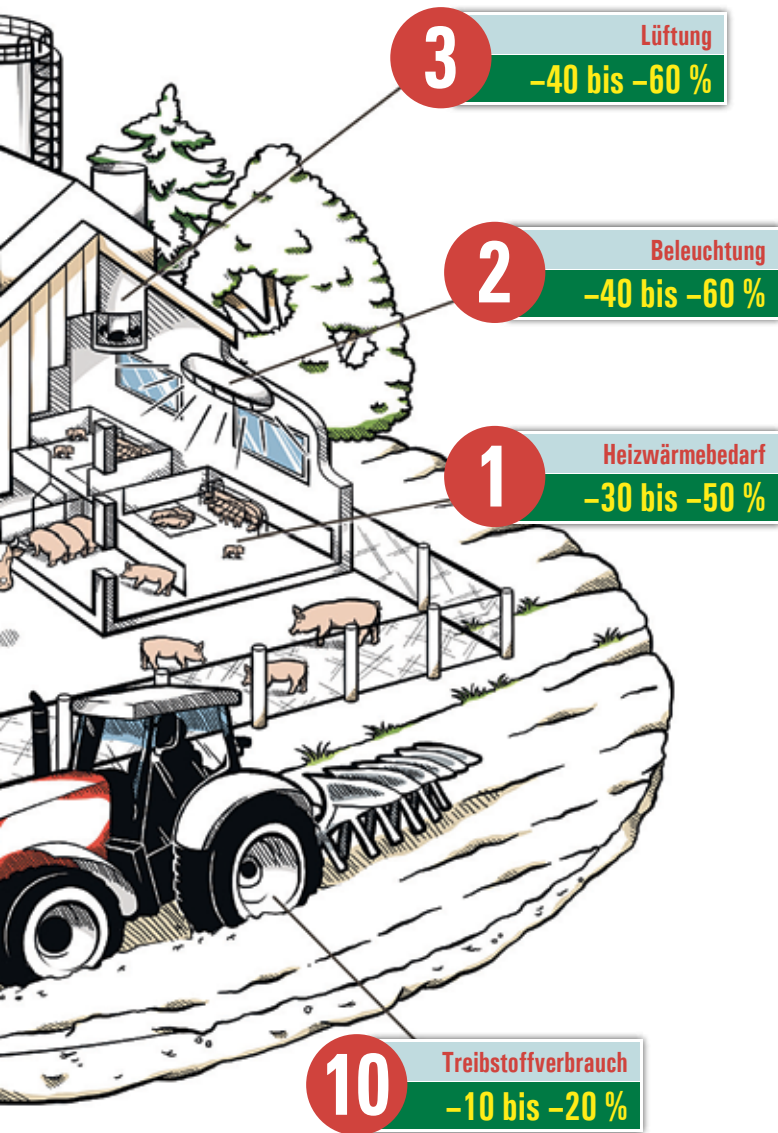


- 1 Heizwärmebedarf**
Raumwärme und Warmwasser sind die größten Energieverbraucher in der Landwirtschaft. Die Kosten für die Wärmeenergie sind in der Regel aber geringer als Stromkosten. Daher ist es sinnvoll Elektroheizungen, welche vor allem in der Schweinehaltung zum Einsatz kommen, gegen warmwassergeführte Heizungen auszutauschen. Ebenso lässt sich durch regelmäßige Überprüfung und Wartung von Zu- und Ablufteinrichtungen sowie des Regelgerätes in Stallungen Energie einsparen. Weitere Einsparungsmöglichkeiten bietet die Wärmerückgewinnung. Insgesamt lassen sich in diesem Bereich bis zu 50 Prozent sparen.
- 2 Beleuchtung**
Effiziente Lampen senken den Stromverbrauch spürbar. Welche Art der Beleuchtung am besten für Gebäude geeignet ist, hängt sehr von den Anforderungen ab. Betriebe mit hohem Beleuchtungsbedarf, wie Geflügelhalter oder Direktvermarkter, können mit LED-Lichttechnik beträchtliche Einsparungen erzielen. Der Energieverbrauch einer LED-Lampe ist bei gleicher Helligkeit fünfmal niedriger als der einer Glühlampe. Auch im Gesamtkostenvergleich zeigt sich ein deutliches Bild: Beispielsweise sind im Milchviehstall LED-Lampen über die gesamte Lebensdauer um rund 50 Prozent günstiger als Leuchtstofflampen.
- 3 Lüftung**
Die Lüftungsanlage ist ein zentraler Bestandteil in der Schweine- und Geflügelhaltung. Aufgrund zunehmender Hitzetage kommt sie auch immer öfter bei Milchviehbetrieben zum Einsatz. Sie versorgt die Tiere mit Frischluft. Ineffiziente Anlagen verschlingen rund zehnmal mehr Energie als energieeffizient optimierte. Auch bei bestehenden Anlagen kann durch Optimierungsmaßnahmen, wie dem nachträglichen Einbau von Energiesparventilatoren oder Frequenzumrichter, bis zu 60 Prozent des Stromverbrauchs eingespart werden. Ebenso reduziert eine regelmäßige Pflege und Wartung die Kosten.
- 4 Eigenstromversorgung**
Bauernhöfe sind wie dafür geschaffen Stromverbräucher, die nicht durch Effizienzmaßnahmen eingespart werden können, selbst zu produzieren und zu speichern. Mittlerweile ist der selber erzeugte Photovoltaik-Strom vom eigenen Dach preiswerter als jener vom Energieversorger. Vor allem bei Betrieben mit Lüftungssystemen und Kühlaggregaten lohnt sich der Photovoltaik-Einsatz. In Kombination mit einem Batteriespeicher kann der eigene Strom sogar dann genutzt werden, wenn die Sonne nicht scheint. Auch die Notstromversorgung in Stallungen kann mit dem Speicher sichergestellt werden.
- 5 Strombedarf**
-30 bis -50 %
- 6 Thermische Sanierung**
-60 bis -80 %
- 7 Heizungsoptimierung**
-15 bis -20 %
- 8 E-Mobilität**
-60 bis -75 %
- 9 Kühlen**
-20 bis -30 %

- 6 Thermische Sanierung**
Durch eine gute Wärmedämmung und sorgfältige Bauausführung werden Wärmeverluste im Winter gering gehalten und schützen während der Sommermonate vor Überhitzung. Im Wohngebäude hat die Dämmung der obersten Geschosdecke den besten Kosten-Nutzen-Faktor. Die Energieeinsparung liegt meist zwischen 15 und 20 Prozent. Im Stall wirkt sich die Dämmung auf das Stallklima aus, welches wiederum entscheidend Einfluss auf Tiergesundheit und tierische Leistung hat. Auch die Haltbarkeit und Qualität bei der Lagerung landwirtschaftlicher Erzeugnisse hängt von der Temperatur ab.
- 7 Heizungsoptimierung**
Die richtige Einstellung des Heizsystems spart Energie. Es gibt beinahe keine Heizung, die nicht optimiert werden kann. Oft reichen schon einfache und kostengünstige Maßnahmen, wie der Einsatz von drehzahlgeregelten Heizpumpen, eine optimale Regelung des Heizsystems, die Dämmung der Heizungsrohre oder das regelmäßige Entlüften der Heizkörper, um die Effizienz zu steigern und die Wirtschaftlichkeit zu verbessern. Auch die Anpassung der Raumtemperatur auf den tatsächlichen Bedarf ist eine wirkungsvolle Maßnahme. Ein Grad Temperaturabsenkung spart rund sechs Prozent an Heizkosten.
- 8 E-Mobilität**
E-Fahrzeuge eignen sich für mittlere Wegstrecken und hohe Kilometerleistung (beispielsweise die Lebensmittelzustellung, Arbeitshilfe im Wein- und Obstbau oder Tourismus). Mit PKWs, Mopeds, Quads und Hofladern gibt es bereits eine breite Palette an E-Fahrzeugen für den Bauernhof. In Zukunft werden auch E-Traktoren und E-LKWs im Einsatz sein. Im Vergleich zeigt sich, dass E-Fahrzeuge um bis zu 75 Prozent weniger Energie benötigen, als die fossilen Alternativen. Die Treibstoffkosten lassen sie vor allem durch die Nutzung von eigens produziertem Photovoltaik-Strom deutlich senken.
- 9 Kühlen**
Kälte wird in der Landwirtschaft zur Milch- und Schweinestallkühlung, im Obst- und Weinbau sowie in der Direktvermarktung benötigt. Vor allem in den Sommermonaten steigen die Stromkosten für die Kühlung um ein Vielfaches an. Mit effizienter Kühltechnik und energiebewusstem Benutzerverhalten lassen sich hier 30 Prozent einsparen. Auch der Standort der Kühlräume und -geräte sowie der Kompressoren ist entscheidend für die Effizienz. Je kühler die Umgebungstemperatur der Geräte, desto niedriger ist der Energiebedarf. Beschattung durch Gebäude oder Bewuchs sollte diesbezüglich ausgenutzt werden.

Sparen am Bauernhof

für die moderne und ressourcenschonende Landwirtschaft



Sparmöglichkeiten zu finden ist der erste Schritt zur besseren Energieeffizienz auf Bauernhöfen.

Angenommen, Sie ärgern sich über die steigenden Energiekosten und möchten diese reduzieren. Wo würden Sie beginnen? Der erste oder zweite Schritt, die Kosten zu senken, führt über die Energieeffizienz. Erst danach folgen Energieproduktion, Speicherung und intelligente Energieverteilung. Mit der Energieeffizienz ergeben sich für den Betrieb drei wesentliche Vorteile: Kosteneinsparung, steigende Energie-Unabhängigkeit sowie die Förderung der Nachhaltigkeit.

Effizienzgedanken stärken

Zugegeben: Die Steigerung der Energieeffizienz ist keine einfache Aufgabe. Sie erfordert mühsame Datenanalysen, Ausdauer sowie Innovationskraft. Bei genauer Betrachtung finden sich unzählige Energieeinsparungsmöglichkeiten auf den Betrieben – mit teils sehr beachtlichen Spareffekten. Insbesondere bei Neu- oder Ersatzinvestitionen ist dem Energieeffizienzgedanken mehr Bedeutung zu schenken als

bisher. Ein Beispiel: Der Pasteur für die Joghurtproduktion kann mit Strom oder mit kostengünstigem Heißwasser aus der Biomasse-Heizung oder Solaranlage erhitzt werden. Daneben gibt es die Möglichkeit ein energieeffizientes Rührwerk sowie eine gute Wärmedämmung als Zusatzausstattung zu wählen. Das alles macht die Entscheidung nicht einfacher, aber effizienter.

Zukunft mitdenken

Energieeffizienzmaßnahmen dürfen nicht aus der Schreiber-Perspektive heraus betrachtet werden. Mehr Erfolg verspricht ein zukunftsorientierter Rundblick aus der Vogelperspektive. Der Markt für Energieeffizienzinnovationen entwickelt sich rasant. Digitalisierung und Elektrifizierung in der Landtechnik gestalten Produktionsabläufe künftig noch effizienter. Erste Prototypen von Elektrotraktoren sind bereits auf den Feldern im Einsatz. Smart Farming und Drohnen bringen neue Energieeffizienzgewinne bei der Kulturführung. Das heißt, die Grenzen zwischen Energie- und Ressourceneffizienz verschwimmen zunehmend. Die moderne Landwirtschaft ist energie- und ressourceneffizient. Erneuerbare Energie und neue Agrartechnologien versprechen erstmals Chancen auf eine echte Energie-Unabhängigkeit am Betrieb.

Thomas Loibnegger

5 Strombedarf

Strom ist ein wesentlicher Kostenfaktor in der Landwirtschaft. Der Strombedarf hängt jedoch maßgeblich vom Betriebszweig, der Größe sowie vom Produktionsverfahren ab. Trotz dieser Unterschiede sind Ventilatoren, Pumpen, Fütterungstechnik, und Beleuchtung meist die größten Stromverbraucher und bieten Potenzial für große Einsparungen. Um diese Reserven zu nutzen, muss zunächst individuell erhoben werden, wo und wie viel Energie überhaupt am Betrieb verbraucht wird. Danach können gezielt Verbesserungsschritte gesetzt werden, um den Stromverbrauch nach und nach zu senken.

10 Treibstoffverbrauch

Ein wesentlicher Teil des Energiebedarfs der Landwirtschaft wird mit Treibstoff gedeckt. Vor allem in der Außenwirtschaft ist der Bedarf hoch. Durch Anpassungen des Reifendrucks und der Ballastierung des Traktors sowie der Arbeitstiefe bei der Bodenbearbeitung lässt sich der Verbrauch um bis zu 20 Prozent reduzieren. Um den Produktionsablauf weiter zu optimieren, werden in Zukunft verstärkt sensorgestützte Technologien zur Bewirtschaftung von landwirtschaftlichen Nutzflächen eingesetzt. Durch dieses „Precision Farming“ reduzieren sich der Treibstoffbedarf und der Düngereinsatz spürbar.

Über sparsame Energieverwendung

Drei interessante Wegweiser für energiesparendes Wirtschaften

Energieeffizienz sichert Zukunft und spart Geld. Das unterstützt die Landwirtschaftskammer Steiermark mit dem Bundesprojekt „Energieeffizienter Bauernhof A++“. Wer weiß,

wo seine Energie am Hof verbraucht wird, verwendet sie auch effizient. Im Zuge dieses Projektes wurden drei Wegweiser für energiesparendes Wirtschaften aufbereitet. Teils ist es auch möglich mit geringem

technischen und finanziellen Aufwand Energie zu sparen. Ein Blick in die Broschüren überzeugen.

► **Kontakt.** Thomas Loibnegger, 0316/8050-1407, E-Mail: thomas.loibnegger@lk-stmk.at.



Milchwirtschaft. Diese Broschüre informiert wie Produktionsprozesse energetisch optimiert und Kosten gespart werden.



Schweinehaltung. Ist ein Wegweiser zum sinnvollen und sparsamen Energieeinsatz in der Ferkelaufzucht und Schweinemast.



Landwirtschaft. Zeigt wie Energiekosten am Betriebs gesenkt werden können. Enthält auch persönliche Checkliste für die Umsetzung.

RINDERMARKT GREINBACH

24. Oktober 2017	verk.	Ø-Gew.	Ø-Preis nto
Stierkälber bis 120 kg	238	96,67	4,74
Stierkälber 121 bis 200 kg	92	144,90	4,63
Stierkälber 201 bis 250 kg	13	213,00	3,81
Stierkälber über 251 kg	8	266,25	2,88
Summe Stierkälber	351	117,49	4,54
Kuhkälber bis 120 kg	55	89,69	3,45
Kuhkälber 121 bis 200 kg	42	148,43	3,32
Kuhkälber 201 bis 250 kg	2	223,00	3,15
Summe Kuhkälber	99	117,30	3,37
Einsteller	11	313,82	2,52
Kühe nicht trächtig bis 600 kg	2	516,00	1,39
Kühe nicht trächtig 601-700 kg	16	656,75	1,16
Kühe nicht trächtig 701-800 kg	12	745,42	1,35
Kühe nicht trächtig über 801 kg	13	871,15	1,55
Summe Kühe nicht trächtig	43	739,77	1,36
Kalbinnen bis 12 M.	7	275,29	2,34
Kalbinnen über 12 M.	5	537,80	1,78

Stierkälber sehr gefragt

Am Kälber- und Nutztiermarkt am 24. Oktober in der Greinbachhalle konnte das überaus starke Angebot von über 500 Tieren zügig vermarktet werden. Durch den fortschreitenden Abschluss der Herbstarbeiten waren mehr private Mäster als sonst anwesend. Alle Gewichtsklassen konnten im Durchschnittspreis ordentlich zulegen. Die schweren Kategorien schlossen mit einem Plus von fast 50 Cent gegenüber dem letzten Markt. Der Marktverlauf bei den Kuhkälbern zeigte sich unverändert. Positiv war die Zahl von 100 angebotenen weiblichen Tieren. Die Nutztier rinder waren ebenfalls stark vertreten. Im Schnitt brachten die Kühe diesmal 739 Kilo auf die Waage und notierten bei 1,36 Euro netto. Die Spitzenkühe des Angebotes waren den Käufern Nettopreise von über 1,70 Euro je Kilo Lebendgewicht Wert. Die nächsten Vermarktungsveranstaltungen finden am 31. Oktober in Traboch und am 7. November in Greinbach statt. Ing. Reinhard Pflieger

MÄRKTE

Getreideerzeugerpreise Stmk

erhoben frei Erfassungslager Großh., je t, KW 43

Futtergerste	130 - 135
Futterweizen	140 - 145
Mahlweizen, mind. 78 hl	160 - 165
Körnermais, interv. fähig	130 - 135
Sojabohne, Speisequalität	340 - 345

Futtermittelpreise Steiermark

Erhobene Detailhandelspreise beim steir. Landesproduktenhandel für die 43. Woche, ab Lager, je t

Sojaschrot 44% lose, Nov.	340 - 345
Sojaschrot 44% lose, o.GT	440 - 445
Sojaschrot 48% lose, Nov.	365 - 370
Rapsschrot 35% lose, Nov.	225 - 230

Börsenpreise Getreide

Notierungen der Börse für lw. Produkte in Wien, ab Raum Wien, Großhandelsabgabepreise je t, 18. Okt.

Futtergerste	131 - 133
Futtermais E'16	155 - 160
Sojaschrot, 46%	420 - 430
Sojaschrot, 44%, GVO	320 - 330
Sojaschrot, 49%, GVO	345 - 355
00Rapsschrot, 35%	195 - 205
Sonnenblumenschrot, 37%	185 - 195

Heu und Stroh

Erzeugerpreise je 100 kg inkl. Ust., regional zugestellt, Preiserhebung bei steir. Maschinenringen

Heu Kleinballen	18 - 24
Heu Großballen	16 - 22
Stroh Kleinballen	16 - 25
Stroh Großb. geschnitten	11 - 13
Stroh Großb. gemahlen	13 - 17
Reg. Zustellk. je 100 kg	3 - 5

Silage

Erzeugerpreise je Ballen inkl. Ust., Preiserhebungen bei steir. Maschinenringen

Siloballen ab Hof Ø 130 cm	30 - 35
Siloballen ab Hof Ø 125 cm	26 - 32
Reg. Zustellk. bis 30 km	7 - 15
Press- u. Wickelkosten	13,5 - 17,5

Dünger international

Großhandelspreise, FCA Ostseehäfen, je t

Q: agrarzeitung.de	Kurs 23.10.	Vorw.
KAS	211,00	± 0,00
Harnstoff granuliert	277,00	+ 4,00
Ammoniumnitrat-Harnstoff, flüssig	145,00	+ 2,00
Diammonphosphat	361,00	± 0,00
40er Kornkali	228,00	- 7,00

HOLZMARKT



Rundholzpreise

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

Oststeiermark	92 - 96
Weststeiermark	90 - 96
Mur/Mürztal	87 - 96
Oberes Murtal	93 - 94
Ennstal u. Salzkammergut	88 - 94
Braunbloche, Cx, 2a+	56 - 64
Schwachbloche, 1b	71 - 77
Zerspaner, 1a	42 - 52
Langholz, ABC	92 - 101

Sonstiges Nadelholz ABC 2a+

Lärche	105 - 119
Kiefer	58 - 63

Industrieholz, FMM

Fi/Ta-Schleifholz	45 - 47
Fi/Ta-Faserholz	32 - 35

Energieholz

Preise September

Brennholz, hart, 1 m, RM	53 - 64
Brennholz, weich, 1 m, RM	39 - 44
Qualitätshackgut, P16 - P63 Nh, Lh gemischt, je t atro	78 - 89
Energieholz-Index, 2. Qu.17	1,511

RINDERMARKT



Marktvorschau

27. Oktober bis 26. November

Zuchtrinder

20.11. Greinbach, 10.30 Uhr

Nutzrinder/Kälber

31.10. Traboch, 11 Uhr

7.11. Greinbach, 11 Uhr

14.11. Traboch, 11 Uhr

21.11. Greinbach, 11 Uhr

EU-Marktpreise

Jungstierfleisch R in Euro/100 kg, Schlachtgewicht, kalt, Woche von 9. bis 15. Oktober

Table with 3 columns: Country, Price (Euro/100kg), and Change (Tendenz/Woche). Countries include Denmark, Germany, Spain, France, Italy, Austria, Netherlands, Poland, Portugal, and Slovenia.

Preise frei Rampe Schlachthof, 9. bis 15.10.

inkl. Transport, Zu- und Abschläge

Table with 4 columns: Category (E, U, R, O, E-P), Country (Österreich), and Prices for Stiere, Kühe, and Kalbinnen.

Rindernotierungen, 23. bis 28. Oktober

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

Table with 2 columns: Category/Basisgewicht kalt and von/bis. Includes categories like Stiere, Ochsen, Kühe, Kalbinnen, and Schlachtkälber.

RINDERMARKT



Steirische Erzeugerpreise

Totvermarktung, Oktober

Table with 4 columns: Ø-Preis, Stiere, Kühe, and Kalbinnen. Shows prices for the current month and the following month.

Inklusive eventueller qualitätsbedingter Zu- und Abschläge

Preisangaben in Euro; alle Preise ohne Umsatzsteuerangabe verstehen sich als Nettobeträge

Vollpauschalierung:

Um nicht mit dem Steuerrecht in Konflikt zu geraten,

Einheitswerte gelten zwar rückwirkend, für vergangene Jahre gilt jedoch die Vollpauschalierung.

Die vom Einheitswert ausgehende Vollpauschalierung ist seit 2015 nur zulässig wenn: der Einheitswert der selbstbewirtschafteten Fläche 75.000 Euro nicht übersteigt, die selbstbewirtschaftete reduzierte landwirtschaftliche Nutz-

fläche höchstens 60 Hektar beträgt, beziehungsweise die Zahl der erzeugten oder gehaltenen Vieheinheiten 120 nicht überschreitet und der jährliche Nettoumsatz 400.000 Euro nicht übersteigt.

Teilpauschalierung

Die Gewinnermittlung hat durch Erfassung der Einnahmen (Erlöse) unter Anwendung pauschaler

Ausgabensätze zu erfolgen. Die Bareinnahmen sind allenfalls auch mittels Registrierkasse (rechts) zu erfassen. Die teilpauschalierte Gewinnermittlung ist nur bis zu einem Einheitswert von insgesamt 130.000 Euro vorgesehen.

Dezember eines Jahres. Werden die Grenzen zum Stichtag überschritten, ist für das darauffolgende Jahr grundsätzlich ein Wechsel der Gewinnermittlungsart erforderlich.

Neuer Einheitswertbescheid

Für Zwecke der Anwendbarkeit der Vollpauschalierung (Einkommensteuer) entfaltet der neue Einheitswertbescheid erst mit dem der Zustellung folgenden Kalenderjahr Wirkung. Daher ist auch bei einem Einheitswert

Vorsicht bei geteilten Betrieben

Bei nahen Angehörigen gelten strenge Regeln

Grundsätzlich ist die Teilung eines Betriebes mit steuerlicher Wirkung möglich, wenn die dadurch entstandenen wirtschaftlichen Einheiten als selbstständige Betriebe anzusehen sind.

Strikte Trennung

Derartige Konstruktionen müssen nicht nur nach außen, sondern vor allem auch im Innenverhältnis gelebt und tatsächlich durchgeführt werden.

Betriebe ist das Ausmaß der organisatorischen, wirtschaftlichen und finanziellen Verflechtung der Betriebe.

Kriterienbeispiele für getrennte Betriebe

- Getrennter Wareneinkauf (Futtermittel, Düngemittel etc.), Getrennte Anschaffung und Lagerung von Wirtschaftsgütern, Eigene Tierbestände, getrennte Futterversorgung und Gülleentsorgung, etc.

Auch die Gründung einer Gesellschaft, beispielsweise einer Kommanditgesellschaft (KG), führt nicht zwingend dazu, dass das Finanzamt letztlich auch tatsächlich zwei wirtschaftliche Einheiten (KG und pauschalierter Betrieb) anerkennt.

Doris Noggler



ANZEIGE

Zwei Abschlüsse in vier Jahren

Hafendorf bietet Ausbildung zum landwirtschaftlichen Facharbeiter und Maschinenbautechniker

Die Landwirtschaftliche Fachschule Hafendorf, mit dem Schwerpunkt Land- und Forsttechnik, bildet in der dreijährigen Form den „Landwirtschaftlichen Facharbeiter“ aus, der mit dem Facharbeiterbrief Landwirtschaft abschließt.

die Ausbildung steht ein rund 300 Hektar großer Lehr- und Versuchsbetrieb mit Milchvieh- und Schafhaltung sowie eine Schweinemast für die Direktvermarktung zur Verfügung.

praxis am eigenen Betrieb angeboten werden. Neben der Vermittlung theoretischer Grundkenntnisse wird Wert auf eine praxisgerechte Ausbildung der Schüler gelegt.



Mehr Infos am Tag der offenen Tür am 11. November oder auf www.hafendorf.at

OTT

Schule Kammer

Die steirischen Fachschulen sind nicht nur für die Schüler ein Bildungsort. Größere Fachtage oder Lehrgänge für aktive Landwirtinnen und Landwirte nutzen gerne die Infrastruktur der Schulen und besuchen die Säle.

Gewinn für alle

„Wir wollen das auch so“, bekräftigt Landesschulinspektor Johannes Hütter. „Die Schulen sollen mit den Bauern am Land vernetzt sein. So wird ihnen be-

RINDERMARKT



Lebendvermarktung

16. bis 22.10., inkl. Vermarktungsgebühren

Table with 4 columns: Kategorie, Ø-Gew., Ø-Pr., and Tend. Categories include Kühe, Kalbinnen, Einsteller, Stierkälber, Kuhkälber, and Kälber ges.

AMA-Preise Österreich

frei Schlachthof, 9. bis 15. Oktober

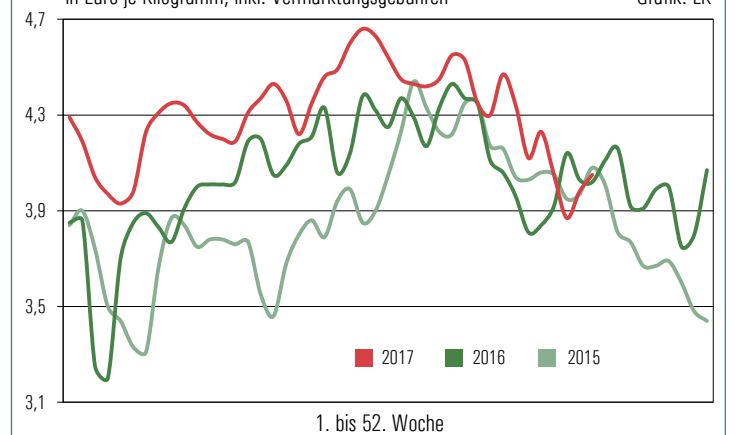
Table with 3 columns: Kategorie, Ø-Preis, and Tend. Category: Schlachtkälber.

Schlachtkühe schwach

Das saisonal typische Preisbild wurde in den letzten Wochen weitergezeichnet. So zeigt sich der Schlachtstiermarkt nach einer starken Aufschwungperiode in einer positiven Konsolidierungsphase.

Kälber lebend

in Euro je Kilogramm, inkl. Vermarktungsgebühren



Tipps für Grenzfälle

sollten sich Betriebe rechtzeitig fachlich informieren

von mehr als 75.000 Euro der Gewinn der vergangenen Kalenderjahre und für das Kalenderjahr der Zustellung des Hauptfeststellungsbescheides mittels Vollpauschalierung zu ermitteln. Die vollpauschalierte Gewinnermittlung hat jedoch rückwirkend nach dem neuen Einheitswert zu erfolgen. Sollten vergangene Jahre bereits veranlagt sein, ist rückwirkend mit Korrekturen zu rechnen. Ein Beispiel: Im Jahr 2016 wird ein Hauptfeststellungs-Einheitswert-

bescheid in Höhe von mehr als 75.000 Euro zugestellt. Die Gewinnermittlung für die Jahre 2015 und 2016 hat noch vollpauschaliert (aber auf Basis des neu festgestellten Einheitswertes) zu erfolgen. Ab 2017 ist der Gewinn grundsätzlich teilpauschaliert zu ermitteln.

Verstärkte Kontrollen

Betroffene Betriebe sollten sich bei Überschreiten der Pauschalierungsgrenzen auf jeden Fall rechtzeitig über die steuerrechtli-

chen Konsequenzen informieren. Die Einführung der neuen Pauschalierungsgrenzen, die Registrierkassenpflicht und verschärfte Aufzeichnungsverpflichtungen werden in Zukunft sicher verstärkt zu Kontrollen des Finanzamtes führen.

► **Beratung.** Für diesbezügliche und auch andere abgabenrechtliche Fragen steht das Steuerreferat der Landwirtschaftskammer Steiermark zur Verfügung. Tel. 0316/8050-1256.

Doris Nogger



Registrierkassenpflicht

► Seit 1. Jänner 2016 muss in Betrieben, in denen die Barumsätze 7.500 Euro im Jahr überschreiten, ab einem Gesamtjahresumsatz von 15.000 Euro (in der Landwirtschaft ist bei dieser Grenze der 1,5-fache Einheitswert dazuzurechnen) die Einzelaufzeichnung der Barumsätze mittels elektronischer Registrierkasse erfolgen. Seit 1. April 2017 müssen Registrierkassen zusätzlich über einen Manipulationsschutz mittels elektronischer Sicherheitseinrichtung verfügen.

► Auch die Landwirtschaft ist von der Registrierkassenpflicht bei Überschreiten obiger Grenzen betroffen, soweit der Gewinn in Abhängigkeit von den tatsächlichen Betriebseinnahmen (teilpauschalierte Bereiche) zu ermitteln ist. Dies betrifft die Be- und/oder Verarbeitung, Forstwirtschaft über 11.000 Euro Einheitswert, Weinbau über 60 Ar, Buschenschank, Flaschenweinverkauf, Gartenbau, Obstbau über zehn Hektar, Urlaub am Bauernhof, Almaschank, sonstige gewinnerhöhende Beträge (z.B. bare Pachteinahmen) oder Betriebe, die die Umsatzsteuer-Regelbesteuerung in Anspruch nehmen.

► In der Teilpauschalierung sowie bei Einnahmen-Ausgaben-Rechnung und Buchführung gelten die neuen Verpflichtungen umfassend.



Wird ein Betrieb geteilt, müssen gegenseitige Leistungen fremdüblich aufgezeichnet und verrechnet werden

n: Orte für lebenslanges Lernen

und LFI nutzen Räume der landwirtschaftlichen Schulen

wusst, was die Fachschulen machen.“ Umgekehrt profitieren auch die Schülerinnen und Schüler an den Schulen von Fachtagen, an denen sie teilnehmen dürfen.

Wissen endet nicht

Meist sind es die Abschlussklassen, die die freien Plätze nützen können. Sie erhalten dabei begleitend zum Unterricht einen Einblick in aktuelles Detailwissen aus der Landwirtschaft und dieses lässt sie erahnen, dass das

Lernen mit dem Abschluss der Fachschule nicht endet, sondern vielmehr immer weitergeht.

Auch eigene Angebote

Die Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft, die aus den St. Martinen Schulen hervorgegangen sind, bieten auch selbst zahlreiche Veranstaltungen für Wissbegierige außerhalb der Schule an. „Dies ist aus der Tradition heraus so gewachsen und hat sich bewährt“, so Hütter.

Roman Musch



Für größere Veranstaltungen in den Regionen bietet sich die Infrastruktur der landwirtschaftlichen Schulen an

LFI

KENNZAHLEN



Internationale Notierungen		
	Kurs am 24. Oktober	Tendenz zur Vorwoche
Euro / US-\$	1,176	+0,001
Erdöl - Brent, US-\$ je Barrel	57,19	-0,19
Mais CBOT Chicago, Dez., € je t	117,55	+0,75
Mais MATIF Paris, Nov., € je t	147,75	-1,25
Sojaschrot Chicago, Dez., € je t	296,00	-6,75
Sojaschrot, 44%, frei LKW Hamburg, Kassa Großh., Okt., € je t	283,00	-6,00
Rapsschrot, frei LKW Hamburg, Kassa Großh., Okt., Euro je t	179,00	+1,00
Schweine EEX Leipzig, €/kg	-	-

Quelle: www.bankdirekt.at; www.agrarzeitung.de

Zinsen für Kredite	
Für AIK-Neuanträge (ab 2015)	
AIK Zinssatz (Brutto 1,5 %) 2. Halbjahr 2017 gültig 1.7. - 31.12.2017	
netto für Landwirt	
Hofübernehmer sonstiges Gebiet oder benachteiligtes Gebiet	0,75 %
Kein Hofübernehmer - sonstiges Gebiet	0,96 %
Basis: 6 Monate Euribor + 1,5 % Aufschlag	
Für bestehende AIK bis 2014	
AIK Zinssatz (Brutto 0,875 %) 2. Halbjahr 2017 gültig 1.7. - 31.12.2017	
Hofübernehmer, benachteiligtes Gebiet, bestehende Verträge	0,22 %
Hofübernehmer sonstiges Gebiet (Anträge bis 31.12.2006) oder benachteiligtes Gebiet	0,437 %
Kein Hofübernehmer - sonstiges Gebiet	0,56 %
Ermittlung der umlaufgewichteten Durchschnittsrendite für Bundesanleihen (UDRB). Für weitere Auskünfte steht Dipl.-Ing. Gerhard Thomaser, Tel. 0316/8050-1262, zur Verfügung.	

Verbraucherpreisindex			
2010 = 100; Sept. '17 vorläufig; Q: Statistik Austria			
Monat	2016	2017	%-Vergl. 16/17
Jänner	110,5	112,7	+2,0
Februar	110,6	113,0	+2,2
März	111,5	113,6	+1,9
April	111,5	113,8	+2,1
Mai	111,8	113,9	+1,9
Juni	111,9	114,0	+1,9
Juli	111,5	113,7	+2,0
August	111,3	113,6	+2,1
September	112,0	114,7	+2,4
Oktober	112,4		
November	112,5		
Dezember	113,0		
Jahres-Ø	111,7		

Internationale Schweineerzeugerpreise		
Klasse E, je 100 Kilo; Q: EK	Woche 41	Vorw.
EU	151,92	-1,69
Österreich	157,56	-2,39
Deutschland	154,64	-0,65
Niederlande	136,29	-1,93
Dänemark	143,08	-0,02

SCHWEINEMARKT



Mehr Stabilität

Durch die letztwöchigen Preiseinbußen konnte die Kauflaune am EU-Schlachtschweinemarkt wieder zurückgewonnen werden. Daher zögert auch die Fleischbranche nicht mehr und es wird langsam mehr geordert. Damit fließt das Angebot außer in Spanien und Frankreich recht gut ab. Am heimischen Markt halten sich Angebot und Nachfrage die Waage, das Schlachtgewicht hat sich mittlerweile stabilisiert. Besonders der Wurst- und Schinkenverarbeitungsbereich bestellt mehr. Daher sollten die Feiertage kaum Rückstau verursachen.

Erhobene steir. Erzeugerpreise

12. bis 18. Oktober		
S	Ø-Preis	1,66
	Tendenz	±0,00
E	Ø-Preis	1,54
	Tendenz	±0,00
U	Ø-Preis	1,31
	Tendenz	±0,00
R	Ø-Preis	1,14
	Tendenz	-0,08
Su	S-P	1,62
	Tendenz	±0,00
Zucht	Ø-Preis	1,24
	Tendenz	±0,00

inkl. ev. Zu- und Abschläge

Höhere Bundeslehr- und Forschungsanstalt für Landwirtschaft

Raumberg-Gumpenstein

Die Schule fürs Leben.

Agrarforschung für die Zukunft.

Herzlich willkommen zum Tag der offenen Tür am 11. November 2017



Raumberg 38, 8952 Irdning-Donnersbachwald
Tel. 03682 22481 (Schule), 03682 22451 (Forschung)
office@raumberg-gumpenstein.at
www.raumberg-gumpenstein.at



SCHWEINEMARKT



Notierungen EZG Styriabrid, 19. - 25. Oktober

Schweinehälften, in Euro je Kilo, ohne Zu- und Abschläge	
Basispreis ab Hof	1,41
Basispreis Zuchtsauen	1,22

ST-Ferkel, 23. bis 29. Oktober

in Euro je Kilo, bis 25 kg	
ST- und System-Ferkel	2,30
Übergewichtspreis ab 25 - 31 kg	1,10
Übergewichtspreis ab 31 - 34 kg	0,45
Impfzuschlag Mycoplasmen, je Stk.	1,563
Impfzuschlag Circo-Virus, für ST, je Stk.	1,50
Ab-Hof-Abholung durch Mäster, je Stk.	1,00

Marktpreise ohne Mehrwertsteuerangabe sind Nettobeträge

LF Ihr Wissen wächst

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

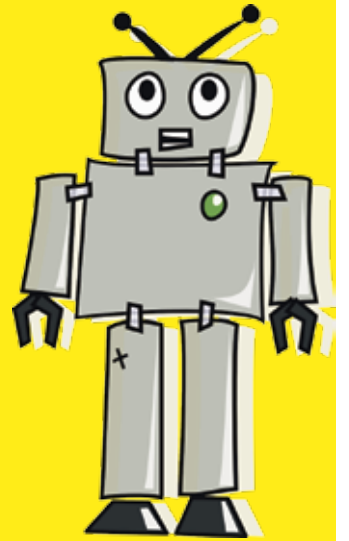
STEIERMARKHOF

- ▶ **Bauen, Energie, Technik**
Photovoltaik: Speichern u. optimal nutzen, 17.11., 10 Uhr
- ▶ **Direktvermarktung**
ZLG Bäuerliche Direktvermarktung, 15.11., 9 Uhr
- ▶ **Einkommenskombination**
Green Care – Zertifikatslehrgang Gesundheit fördern am Hof, 27.11., 9 Uhr
- ▶ **Gesundheit und Ernährung**
Aufbau-Workshop für Grüne-Kosmetik-PädagogInnen, 15.11., 9 Uhr
- Essen (er)leben,** 18.11., 9 Uhr
- Schüler Salze** für Einsteiger, 18.11., 9 Uhr
- Genuss gelöffelt,** 21.11., 17 Uhr
- So essen die Gemüsetiger,** 22.11., 9 Uhr,
Anm.: 0316/8050-1292, ee@lk-stmk.at
- Essen und Trinken** nach den 5 Elementen, 25.11., 9 Uhr
- Räuchern** für mehr Wohlgefühl, 26.11., 9 Uhr
- Glutenfreie Weihnachtsbäckerei,** 27.11., 17 Uhr
- Weihnachtsbäckerei** – himmlisch köstlich, 28.11., 17 Uhr
- Adventbrunch,** 29.11., 17 Uhr
- Praxisworkshop:** Richtig kochen von Anfang an, 29.11., 9 Uhr, Anm.: 0316/8050-1292, ee@lk-stmk.at
- ▶ **Persönlichkeit und Kreativität**
Krippenfiguren einmal anders, 16.11., 17:30 Uhr
- Schmückendes** aus Silberpaste, 18.11., 10 Uhr
- Konfliktkompetenz** für erfolgreiche Führung, 23.11., 9 Uhr
- Naturparfums und Raumsprays,** 23.11., 17 Uhr
- Pantoffeln filzen,** 24.11., 9 Uhr
- Nachhaltiges Schmuckdesign** mit bunten Garnen, 24.11., 17:30 Uhr
- Blumen und Pflanzen** kunstvoll arrangieren, 25.11., 9 Uhr
- Aufstellungswerkstatt,** 28.11., 13:30 Uhr
- Zwirnknöpfe** kunstvoll wickeln für Fortgeschrittene, 30.11., 17:30 Uhr
- ▶ **Pflanzenproduktion**
Österreichische Beerenobstfachtage 2017, 27.11., 8:30 Uhr
- ▶ **Tierhaltung**
Gesunde Lämmer und Kitze. Lämmerausfälle vermeiden, 16.11., 13:30 Uhr
- Das Gebiss.** Bindeglied zwischen Reiterhand und Pferdemaule, 18.11., 14 Uhr
- Grundlagen des Teichbaus,** 21.11., 9 Uhr
- Homöopathie** und Co beim Pferd, 24.11., 9 Uhr
- Heilpflanzen** und Hausmittel, 27.11., 9 Uhr
- ZLG Bäuerliche Schaf- und Ziegenhaltung,** 30.11., 9 Uhr
- ▶ **Umwelt und Biolandbau**
Grundlagen des biologischen Landbaus, 16.11., 8:30 Uhr
- ▶ **Unternehmensführung**
Zertifizierte/r Agrarmanager/in, 15.11., 8 Uhr
- Nebenerwerbsbetriebe aufpassen!** 20.11., 17 Uhr
- Mein Hof – mein Weg:** „Freiraum für Veränderung“, 30.11., 12 Uhr
- 6-Stunden-Denk-Raum,** 30.11., 12 Uhr
- Von der Idee zum Geld,** 30.11., 15 Uhr

STEIERMARK NORD

- ▶ **Bauen, Energie, Technik**
Moderner Stallbau für Rinder, Schafe, Ziegen, Pferde, 21.11., 9 Uhr, Fachschule Grabnerhof, Admont
- ▶ **Direktvermarktung**
Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen, 15.11., 13:30 Uhr, GH Wieser, St. Georgen ob Judenburg; 21.11., 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen/Ennstal
- Zerteilung und Verarbeitung** von Schweinefleisch, 18.11., 9 Uhr, Fachschule Kobenz
- ▶ **Einkommenskombination**
„Regionalität ist uns wichtig!“ 16.11., 8:30 Uhr, Fachschule Großlobming, Anm.: 03572/82142
- ▶ **Gesundheit und Ernährung**
Weihnachtliches Festtagsmenü, 27.11., 17 Uhr, Servicestelle Knittelfeld, Anm.: 03572/82142
- Weihnachtsbäckerei** – himmlisch köstlich, 29.11., 16 Uhr, Servicestelle Knittelfeld, Anm.: 03572/82142
- Weihnachtsbäckerei** – himmlisch köstlich **Teil 2,** 30.11., 16 Uhr, Servicestelle Knittelfeld, Anm.: 03572/82142
- ▶ **Persönlichkeit und Kreativität**
Trau dich als Frau in die Hauptrolle, 23.11., 9 Uhr, BK Obersteiermark, Bruck an der Mur
- ▶ **Unternehmensführung**
Almen standortangepasst bewirtschaften – Vom Wissen zum Handeln, 22.11., 9 Uhr, FS Grabnerhof, Admont; 28.11., 9 Uhr, Rinderzuchtzentrum Traboch
- Betriebskonzept,** 22.11., 9 Uhr, BK Obersteiermark, Bruck an der Mur

Malwettbewerb



Kinder bis zum vollendeten 14. Lebensjahr können mitmachen. Das Thema lautet „Landwirtschaft im Roboter-Zeitalter“. Wie wird der Bauernhof der Zukunft aussehen? Es kann gemalt und gebastelt werden. Eine Jury wird die Einreichungen nach Alter getrennt bewerten. Zu gewinnen gibt es tolle Preise – angefangen von einem Krone-Bobby-Car für die Jüngsten, bis hin zu einem Sitzsack (rund 1 x 2 Meter) für die Älteren und jede Menge dazwischen. Alle Gewinner werden schriftlich verständigt. Barabläse ist nicht möglich. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

Einsendeschluss ist der 30. November.

Adresse:
Landwirtschaftliche Mitteilungen
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz,
Kennwort „Malwettbewerb“



IMPRESSUM

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

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

Redaktion: Roman Musch, DW 1368, roman.musch@lk-stmk.at

Anzeigenleitung: Michaela Fritz, BSc, MA DW 1342, michaela.fritz@lk-stmk.at

Beilagen, Wortanzeigen und Verrechnung: Silvia Steiner, MBA DW 1356, silvia.steiner@lk-stmk.at

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

Druck: Styria GmbH & CoKG, 8042 Graz

Die Landwirtschaftlichen Mitteilungen erscheinen 14-tägig; Jahresbezugspreis im Inland 54 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

Kalkkorn – granulierter Kalkdünger

Preiswert und staubfrei

Kalkkorn besteht aus feinst vermahl-nem Kalkstein, welches wieder granuliert wurde. Daher kann Kalkkorn staubfrei mit einem Pendel- oder Tellerstreuer ausgebracht werden. Durch die Feinvermahlung ist eine hohe Reaktivität (über 80 %) gewährleistet. Kalkkorn eignet sich nicht nur optimal für Obst- und Weinbau, sondern ist auch für den biologischen Landbau erlaubt.

Kalkkorn kann als reiner Kalk, aber auf Wunsch auch mit Magnesium, mit 2 % Schwefel oder mit 5 % Phosphat, bezogen werden.

Kalkkorn wird lose oder praktisch im Big-Bag mit 1.000 oder 600 kg Inhalt angeboten. Kalkkorn kann bei allen Lagerhäusern oder Landesproduktenhändlern bezogen werden. Nähere Infos unter 0316/715479 oder www.bodenkalk.at





REALITÄTEN

GESUCHT: Äcker, Wald, Wiesen, Bauerwartungsland, BUB-Agrar-Immobilien, www.bub-gmbh.at, Tel. 0664/2829094

Wohnung oder kleines Häuschen von Pensionist auf Bauernhof zu mieten gesucht, Tel. 0664/3891668

Schweizer sucht größeren Wald 20 bis 150 ha zu kaufen (nicht im Hochgebirge) Tel. 0650/2476111 info@ Oesterreich-Immobilie.at

Eigenjagd - 100 bis 1.000 ha - will Engländer kaufen (noch vor dem Brexit!) info@ Oesterreich-Immobilie.at Tel. 0650/2476111



Weiz: 9 ha Wald Sehr gute Holzbonitäten A€ 700 Meter Seehöhe mittlere Hangneigung, sehr gut mit Forstwegen aufgeschlossen. KP auf Anfrage. Bischof Immobilien GesmbH Tel. 03572/86882 www.ibi.at

Baugründe mit Grimmblick in Döllach bei Lienz, für Wohn- und Gewerbe, direkt vom Besitzer, zu verkaufen. Kein Bauzwang, Tel. 0680/3258606

Zirka 4 ha Wald zu verkaufen, 8324 Kirchberg/R. Tel. 0664/1474543



Wir unterstützen und beraten Sie beim Verkauf von Verlassenschaften. BUB-Agrar-Immobilien www.bub-gmbh.at Tel. 0664/2829094

Barzahler sucht Grundstücke, Liegenschaften und Wald! Tel: 0664/35 71 370

Kaufe Eigenjagd - Keine Makler, Tel. 0664/4875951

TIERE

Wir liefern Einsteller auf Bestellung (weiblich und männlich - auch Ochsen) Tel. 0664/2441852

Suchen FV-Kühe zur Aufmast mit gesundem Fußwerk (Höchstpreis und Sofortzahlung) - Fa. Schalk, Tel. 03115/3879

Reinrassige Ennstaler Bergschecken 7 Monate trüchtige Kalbin - Preis € 1.550,- abzugeben. Tel. 0664/2441852

PARTNERSUCHE

Habe es satt alleine zu sein. Suche nette, ehrliche Partnerin, eine nette Frau zwischen 55 und 65. Melde dich! Tel. 0664/8485612

Monika anschniegung, 60 Jahre, vollbusig mit Dirndlfigur, liebevoll und zärtlich, gute Hausfrau und Köchin ist mobil und ganz allein. Bist Du der Mann, den ich verwöhnen kann? Agentur Liebesglück, Tel. 0664/88262264

Sandra 44 Jahre, heißer Feger aus dem ländlichen Raum, schlank-sexy-liebevoll, sucht eine starke Schulter zum Anlehnen und den Mann fürs ganze Leben (gerne Landwirt). Agentur Liebesglück, Tel. 0664/88262264, www.liebes-klick.at

Marie 65 Jahre, einfache Frau vom Land und gute Köchin, natürlich und herzlich, sucht einen liebevollen Partner, für den sie sorgen kann und der mit ihr die Pension genießt. Alter egal. Gerne auch Landwirt. Agentur Liebesglück Tel. 0664/88262264

Keine Liebelei möchte Moni, 53 Jahre, die nach einer großen Enttäuschung wieder einen bodenständigen, ehrlichen Mann in ihrem Leben vermisst. Sehne mich nach Liebe, Zärtlichkeit und Geborgenheit. Agentur Liebesglück, Tel. 0664/88262264



Abflussrohr PP-MEGA-Rohr Entwässerungsröhre PP-MEGA-Drän 07271/2598 Ihr-Produzent www.bauernfeind.at

ZU VERKAUFEN



NEU Lenkachse NEU Forstanhänger mit Lenkachse A. Moser Kranbau GmbH www.moser-kranbau.at Tel. 07612/87024



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

SALAMI- und SPECK-Erzeugung leicht gemacht, mit einer Klima-Reife-Zelle jetzt ab € 4.939,- Bei KKT-Lackner, Tel. 0463/590033 oder www.kkt-lackner.at

Maissilageballen und Musmaisballen, Ernte 2017, jetzt bestellen. Sägespäne-, Hobelspäne- und optimale Einstreu, AGRAR SCHNEEBERGER liefert Ihnen beste Qualität! Tel. 0664/88500614



HEU & STROH MANN, Stroh ab 2 cm ohne Eigenverstaubung, Tel. 0664/4435072, www.mann-stroh.at

Funkseilwinde Königswieser, 8 Tonnen - € 7.490,- Tel. 07245/25358

Kürbiskerne g.g.A. zu verkaufen, Tel. 0664/8550048

HAFENDORF LAND- UND FORSTWIRTSCHAFTLICHE FACHSCHULE TAG DER OFFENEN SCHULE Samstag 11. November 2017 8 bis 14 Uhr Besichtigung der Schule, der Landwirtschaft und der Werkstätten. Zukunftweisende Ausbildung mit 2 Berufsabschlüssen Landwirtschafliche/r Facharbeiter/in Maschinenbautechniker/in Töllergarben 7, 8605 Kapfenberg Tel. 03862 31003 www.hafendorf.at



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



NEUEIT Forstanhänger mit Lenkachse A. Moser Kranbau GmbH www.moser-kranbau.at Tel. 07612/87024



TRAPEZPROFILE & SANDWICHPANEELE für Dach und Wand. Dauertiefpreis! Verschiedene Farben und Längen. Maßanfertigung möglich! Preis auf Anfrage: Tel. 07755/20120 E-Mail: tdw1@aon.at www.dachpaneelle.at

Aronia- und Johannisbeerpflanzen zu verkaufen, Tel. 0660/2125283

PKW-Anhänger: Beste Qualität direkt vom Hersteller Heiserer-Anhänger St. Johann i. S. 0 34 55/62 31 www.heiserer.at



Die neue Doppelschleifmaschine DSM200-32-L von Holzprofi! Für professionelle Heimwerker, schützt vor Ausglühen des Werkstücks. Holzprofi 00 - Tel. 07613/5600 STMK - Tel. 03335/4545 www.holzprofi.com

KAUFE/SUCHE Dohr-Holz: Nadel-Laubblochholz ab 8 cm. Auch Stockkauf möglich, 8130 Frohnleiten, Tel. 03126/2465-0



Europaletten Suche laufend gebrauchte Europaletten, Barzahlung, Tel. 06544/6575 Ramsauer Holz kauft laufend Laub- und Nadelrundholz, Tel. 0664/4056443, 03134/2901

Suche alte reparaturbedürftige Metrac Traktoren oder auch nur Teile. Tel. 0664/73168723

VESCHIEDENES



RAUCH Direktvermarkter Achtung! Waagen & Fleischereimaschinen Aktion! Web: www.rauch.co.at Tel. 0316/8168210

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

OFFENE STELLEN

Landwirt (m/w) für Verkauf gesucht. www.Agrarimmobilien.at Tel. 0664/8697630

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

BODEN KALK IM HERBST staubfrei kalken! KALKKORN granulierter Kalk (auch mit Phosphor) GÜLLEKALK Kalken mit der Gülle FEUCHTKALK die preiswerte Lösung Wir beraten Sie gerne! BODEN KALK www.bodenkalk.at +43 316 / 71 54 79 +43 664 / 43 23 792

Ikonline Tag und Nacht gut informiert.

LEHNER Alles wie geplant... Rund um Haus und Hof. Lehner Systembau GmbH Lehner Bau www.lehnerbau.at T: 0463 71 3 17



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

STEIERMARK NORD

Pflanzenproduktion UBB-Schulung für konventionelle Betriebe, 15.11., 9 Uhr, GH Hensle, St. Gallen; 15.11., 13 Uhr, Landhotel Kolb, Haus; 18.11., 9 Uhr, Zum Brauhaus, Murau; 21.11., 9 Uhr, GH Brunner Bernhard, Winklern; 21.11., 13 Uhr, GH Grillitsch (Rösslwirt), Obdach; 29.11., 9 Uhr, GH Gösserbräu, Leoben-Göb; 30.11., 9 Uhr, GH Ennsbrücke / Fam. Pirafelner, Admont; 30.11., 13 Uhr, GH Häuserl im Wald, Gröbming Fachgerechtes Schneiden von Streuobstbäumen, 24.11., 9 Uhr, JUFÄ Seckau, Seckau

Tierhaltung TGD-Grundausbildung Rinderhaltung, 15.11., 9 Uhr, GH Stocker, St. Peter ob Judenburg Bio-Milchviehtag, 17.11., 9 Uhr, GH Stocker, St. Peter ob Judenburg TGD-Weiterbildung Rinderhaltung, 21.11., 9 Uhr, GH Poschenhof, Wörschach Tierwohl Rind. Anleitung zur Selbstevaluierung des Tierwohls, 28.11., 9 Uhr, Fachschule Grabnerhof, Admont Fütterung und Fruchtbarkeit, 29.11., 9 Uhr, GH Stocker, St. Peter ob Judenburg Eutergesundheit und Trockenstellen, 30.11., 9 Uhr, Kirchenwirt Ritzinger, Mariahof

Urlaub am Bauernhof Qualität beginnt schon beim ersten Kontakt, 15.11., 9 Uhr, GH Seeblick, Neumarkt in Steiermark Weniger ist oft mehr! 22.11., 9 Uhr, GH Sölkstüb'n, Stein an der Enns Dialog Landwirtschaft und Gesellschaft, 29.11., 9 Uhr, GH Kirchenwirt, Aigen im Ennstal

STEIERMARK MITTE

Direktvermarktung Hygieneschulung für bäuerliche LebensmittelunternehmerInnen, 22.11., 9 Uhr, GH Riegler Dreimäderlhaus, Krottendorf-Gaisfeld Praxisseminar Schweinefleischverarbeitung, 30.11., 9 Uhr, LFS Grottenhof, Graz Persönlichkeit und Kreativität Gesundheit statt Ärger, 16.11., 14 Uhr, FS Schloß Burgstall, Wies, Steiermark, Anm.: 03462/2264-4223, johanna.huber@lk-stmk.at Räuchern, 23.11., 19 Uhr, Volksschule St. Johann-Köppling, Anm.: 03142/21565, rene.burgstaller@lk-stmk.at

Pflanzenproduktion UBB-Schulung für konventionelle Betriebe, 20.11., 9 Uhr, GH Töplerhof, Wies; 20.11., 13 Uhr, GH Kirchenwirt Fam. Rößl, Stallhofen; 27.11., 9 Uhr, GH Brennerwirt, Vorau; 27.11., 13 Uhr, GH Allmer, Weiz; 29.11., 13 Uhr, GH Großauer, Ubelbach Fortbildungskurs gemäß § 6 Abs. 11 des Stmk. PSMG 2012, 23.11., 8 Uhr, GH Pack, Hartberg

Tierhaltung Tierverhalten kennen - Unfälle mit Rindern vermeiden, 15.11., 8:30 Uhr, Schilcherlandhof, Stainz; 16.11., 8:30 Uhr, GH Gruber, Pollau bei Hartberg Mittelpunkt Pflanzenschutz, 17.11., 9 Uhr, FS Grottenhof, Thal bei Graz TGD-Grundausbildung Rinderhaltung, 22.11., 9 Uhr, Dorfwirt Müller, Bärsbach TGD-Weiterbildung Rinderhaltung, 15.11., 9 Uhr, GH Angererhof, Anger, Steiermark; 28.11., 9 Uhr, GH Schöngrundner, Grafendorf bei Hartberg Fütterung und Fruchtbarkeit, 28.11., 9 Uhr, GH Dibon-Weber, Köflach

Unternehmensführung Öffentlichkeitsarbeit in der Landwirtschaft, 22.11., 9 Uhr, Bildungshaus St. Martin, Graz-Straßgang Biohof - topaktuell, 24.11., 9 Uhr, GH Frauentalerhof, Frauental an der Laßnitz Betriebskonzept, 28.11., 9 Uhr, BK Voitsberg

STEIERMARK SÜD

Direktvermarktung ZLG Edelbrandsommelier/ie, 15.11., 9 Uhr, FS Silberberg, Leibnitz Gesundheit und Ernährung So essen die Gemüsetiger, 22.11., 15 Uhr, BK Südoststeiermark, Feldbach, Anm.: 0316/8050-1292 oder ee@lk-stmk.at Persönlichkeit und Kreativität Bildungsfahrt ins Blaue, 21.11., 9:30 Uhr, Bildungshaus Schloss Retzhof, Leibnitz, Anm.: 03462/2264-4223, johanna.huber@lk-stmk.at

Land & Leute

AKTUELLES AUS DER REGION | BERATUNG VON ROMAN MUSCH | 0316/8050-1368 oder roman.musch@stmk.lko.at



Willibald Klug erhielt fünf Goldmedaillen und eine Silberne

IMKERSCHULE

Imker des Jahres

Der höchstdekorierte Imker der steirischen Honigprämierung ist heuer Willibald Klug aus St. Stefan ob Stainz. Seine Honige erhielten fünf Goldmedaillen und eine silberne. Insgesamt nahmen über 2.000 Honige bei der Honigprämierung teil. Zuerst wurden sie im Labor der steirischen Imkerschule auf ihre physikalischen und chemischen Eigenschaften untersucht, die für die verschiedenen Honigsorten unterschiedlich angesetzt waren. 632 Proben kamen in die Endauswahl, wo eine Verkosterjury Gold, Silber und Bronze vergab.



Marianne Gruber löst Marlies Rinder als Bezirksbäuerin im Murtal ab

Gruber übernimmt

Marianne Gruber wurde bei der Gemeindebäuerinnentagung einstimmig zur neuen Bezirksbäuerin des Murtales gewählt. Die Milchbäuerin aus der Gaal löst Marlies Rinder ab, die die Bäuerinnenorganisationen Judenburg und Knittelfeld bei der Zusammenlegung mit sehr viel Feingefühl vereint hat.



Ernährung ist ein Thema, dass auch Taferlklasslern Spaß macht

HOLLER

Welternährungstag

Seit 2015 besuchen die steirischen Bäuerinnen anlässlich des Welternährungstages steirische Volksschulen. Über 15.400 Schülerinnen und Schüler haben sie mit ihren Botschaften über den Wert regionaler, selbstgekochter Ernährung erreicht. Heuer gestalteten die Bäuerinnen am 13. Oktober Unterrichtsstunden in 315 Klassen.



LJ-Geschäftsführer Kappel wurde von den Pflüger verabschiedet

KK

Pflügerabend

Beim Pflügerabend in Lang trafen sich die Wettpflüger, Schiedsrichter, Feldbesitzer und die Führungskräfte der Landjugend. Präsident Franz Titschenbacher gratulierte den Pflüger zu ihren Erfolgen. Dank gab es für den scheidenden Landesgeschäftsführer Martin Kappel. Josef Kowald sen. lobte die Zusammenarbeit.



Versuchsfeldbegehung und Vorträge standen am Programm

LD

Jungunternehmertag

Spannende Diskussionen gab es beim bäuerlichen Jungunternehmertag der Landjugend in der höheren Bundeslehranstalt Raumberg-Gumpenstein. 230 junge Leute nutzten die Gelegenheit, sich über Zukunftsthemen wie Betriebswirtschaft, Marketing, Tierwohl, Lebensqualität und Hofübernahme zu informieren.



So sehen Sie aus: Silvia und Hubert Feierer (vorne rechts), Eva und Martina Huss, Maria und Franz Wankhammer. Vizepräsidentin Maria Pein gratuliert (2. Reihe v.l.n.r.). Links die Starjuroren Hütter, Lisl Wagner Bacher und Heinz Reitbauer

KRISTOFERITSCH



Auf dem Kernöl-Olymp

Zwei Jahrzehnte Erfahrung mit Kürbisanbau, vor vier Jahren der dritte Platz und heuer katapultierten sich Silvia und Hubert Feierer aus Allerheiligen bei Wildon mit ihrem Kürbiskernöl beim zwölften Championat von Kammer und Gemeinschaft der steirischen Kürbisbauern in der Landesberufsschule für Tourismus in Bad Gleichenberg auf den ersten Platz. „Es ist ein herrliches Ge-

fühl! Wir können es noch immer nicht fassen, die absolute Spitze erreicht zu haben“, war die erste Reaktion der strahlenden Sieger. 1997 haben sie die ersten 30 Liter innerhalb kürzester Zeit verkauft, mittlerweile kultivieren sie auf vier Hektar Kürbisse. „Eine späte Ernte, Qualität vom Acker bis zum Ladentisch sowie eine sehr gute Ölmühle“, nennen Silvia und Herbert Feierer ihr Erfolgsrezept. Aufgestiegen

auf den Kürbiskernöl-Olymp sind auch Maria und Franz Wankhammer aus Wildon-Weitendorf, die Vize-Champions wurden: „Wir sind überwältigt und überrascht.“ Angebaut werden Kürbisse als Fruchtfolgepartner auf acht Hektar. Seit der Großeltern-Generation werden Kürbisse kultiviert, durch die Mechanisierung konnte die Fläche erfolgreich ausgeweitet werden. Die Kernölprofis loben „die

ausgezeichnete Arbeit der Ölmühle Haindl in Kalsdorf ausdrücklich“. Den Vize-Champion-Titel haben auch Eva und Martina Huss aus St. Veit in der Südsteiermark stellvertretend für ihre Mutter Juliane entgegengenommen. „Große Freude – eine super Nachricht, wir sind überglücklich“, sagten Sie bei der Siegerehrung. R. W.

Galerie auf www.stmk.lko.at

Frisch gebacken, heiß begehrt

Maria Bernadette Fließer aus St. Stefan ob Stainz flicht und bäckt die schönsten und besten Allerheiligenstriezel. Bestimmt hat das die Expertenjury der steirischen Bauernbrotprämierung, die nach 80 Kriterien bewertete. Auf dem Prüfstand waren auch die besten Fruchtebrote. Hier heißt die Landessiegerin Sonja Wippel, die ihr köstliches Apfelbrot in Premstätten bäckt. 22 Bäuerinnen aus der Steiermark und aus dem Burgenland haben bei der Landesprämierung 42 Proben

eingereicht. Die hervorragende Qualität ist nur mit natürlichen Zutaten und dem Können der Brot-Bäuerinnen möglich.

Tiefere Bedeutung

„Flechtgebäcke haben volkulturell eine tiefe Bedeutung. Denn in diese werden alle Glücks- und Segenswünsche mit eingeflochten“, so Vizepräsidentin Maria Pein. Insgesamt erreichten zehn Striezel und 16 Fruchtebrote Goldqualität. Die ausgezeichneten Brote sind an der Prämierungsschleife zu erkennen. Für einen

Landessieg, bei dem der ausgezeichnete Geschmack entscheidet, sind 100 Punkte Voraussetzung.

Jährlich führt die Landwirtschaftskammer für die Brotbäuerinnen eine Qualitätsoffensive durch. „Diese bewirkt, dass die Zahl der 100-Punkte-Betriebe bei den Landesprämierungen stetig steigt. Brot und Gebäck mit Auszeichnungen in Silber und Bronze haben nur kleine Schönheitsfehler. Ein Geschmackserlebnis sind sie alle“, so die Verkostungschefin Eva Lipp.



Die Besten von allen DANNER

Siegerliste und Galerie auf www.stmk.lko.at



Maria Bernadette Fließer und Sonja Wippel bewiesen einmal mehr ihr Flecht- und Backgeschick

DANNER

GOLDPRÄMIERT

► **Striezel.** Maria Bernadette Fließer (Landessiegerin), Martina Auer, Eva Zach, Doris Huber, Elisabeth Monschein, Andrea Potzinger-Wurzer, Barbara Seggl, Rene und Andrea Nöhner, Stefanie Kern, Josef und Christina Neuhold.

► **Fruchtebrot.** Sonja Wippel (Landessiegerin), Fachschule Kirchberg, Margarete Loibner, Eva Zach, Doris Huber, Franz und Maria Nigitz, Maria Bernadette Fließer, Barbara Seggl, Barbara Zenz, Fachschule Gröbming, Josef und Christina Neuhold, Franziska Hiebaum.

Steiermarkhof

Zukunft kann man bauen.



bilden. tagen. feiern. nächtigen.

www.steiermarkhof.at



Herzlich willkommen im neuen Steiermarkhof. Das rundum erneuerte und erweiterte Bildungshaus der Landwirtschaftskammer ist jetzt noch attraktiver. Es spricht mit seinem vielseitigen Weiterbildungsprogramm bildungsfreudige Bäuerinnen und Bauern ebenso an, wie Kulinarik-Interessierte aus Stadt und Land. Erweitert wurde der ehemalige Raiffeisenhof auch um ein in Holzbauweise errichtetes agrarisches Bürozentrum. Bildung kann Freude machen. Begleiten Sie uns auf den folgenden elf Seiten beim Rundgang durch den Steiermarkhof.

Die Redaktion

BILDUNGSMAGAZIN

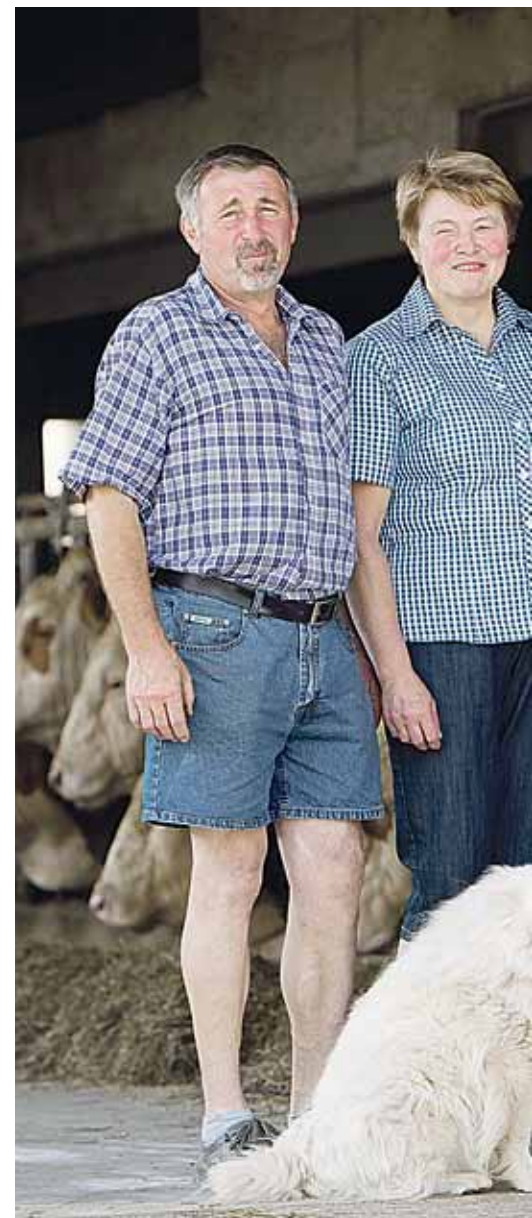
Geballte Information auf 160 Seiten bietet das sehr kreativ gestaltete Bildungsmagazin des neuen Steiermarkhofs. Zusätzlich wurden übersichtliche Kursprogramme der einzelnen Fachbereiche aufgelegt, deren Verantwortliche unten angeführt sind. Insgesamt summiert sich das Bildungs- und Weiterbildungsangebot des Steiermarkhofs für Landwirte und außerlandwirtschaftliche Interessierte auf gut 2.000 einzelne Kurse, Seminare und Workshops.

► **Erhältlich:** Tel. 0316/8050-7111, E-Mail: office@steiermarkhof.at



Herzlich willkommen im

Der rasante Wandel von heute fordert die Landwirte



Lebensgestaltung und Persönlichkeitsbildung

Mag. phil. Bärbel Pösch-Eder
Psychologin, Erwachsenenbildnerin mit Schwerpunkt Persönlichkeitsbildung, NLP-Lehrtrainerin (ÖDV-NLP), Lebens- und Sozialberaterin, Tel. 0316/8050-1371, b.praxis@aon.at



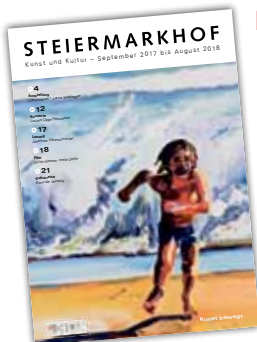
Ernährung und Gesundheit

Elisabeth Pucher-Lanz
Diätologin, Kräuterpädagogin, verantwortlich für den Bereich Ernährung und Gesundheit, Tel. 0316/8050-1420, elisabeth.pucher-lanz@lk-stmk.at



Kreatives Gestalten

Klara Karin Schöttel
Fachbereich Kreatives Gestalten, Tel. 0316/8050-7123, klara.schoettel@steiermarkhof.at



Kunst und Kultur

Ing. Johann Baumgartner, MAS
Kulturreferent im Steiermarkhof, Kurator, Kunstmediator, Tel. 0316/8050-7191, johann.baumgartner@steiermarkhof.at

DIE NEUE HOFKOCHSCHULE

Genießen ist mehr als satt werden. Die Hofkochschule im neuen Steiermarkhof setzt starke Akzente.

Mehr als 70 Kochkurse, Seminare und kulinarische Bildungsangebote gibt es im neuen Steiermarkhof. Bei gut 500 Terminen werden in der hochmodernen Hofkochschule bis zum nächsten Sommer die Kochlöffel kreisen, die Zutaten quellen, das Bratgut brutzeln, die Töpfe klappern, die Gewürze ihre Wirkung entfalten und die Wangen der Teilnehmer glühen. Zum Wohlgefühl trägt auch bei, dass die Hofkochschule einen Blick ins Grüne erlaubt. Dieses Ambiente ist geradezu dafür geschaffen, die kulinarische Kreativität zu fördern.

Was hier gezeigt, vermittelt und kredenzt wird, ist deshalb kein trockenes Küchenwissen, sondern die Erfahrung und die Begeisterung von Dutzenden steirischen Seminarbäuerinnen. Diese Frauen kommen aus der Praxis und haben eine enge Beziehung zu den Produkten, ihrer Herkunft und Qualität. Darauf bauen ihre Kenntnisse und Kompetenzen auf, die sie in den zahlreichen Kursen und Seminaren der Hofkochschule vermitteln. Die Seminarbäuerinnen sind die Seele dieser Einrichtung im neuen Steiermarkhof der Landwirtschaftskammer. Sie wollen die Kursteilnehmer nicht unterweisen, wie man jemanden satt macht, sondern wie man Genuss und Begeisterung für Gerichte aus regionalen und saisonalen Produkten weckt. Die Hofkochschule ist nach drei Grundrichtungen ausgerichtet: Grundkochkurse, die Basiswissen vermitteln, dann die anspruchsvolle Kulinarik-Kochschule und schließlich Seminare fürs Eventkochen. Wie das umfangreiche Programm zeigt, sind der Fantasie und der Vielfalt keine Grenzen gesetzt. Es gibt Kochkurse für Kinder oder für verzag-

te Männer und ein besonderer Schwerpunkt wurde rund ums Brotbacken gesetzt. Stets im Mittelpunkt stehen die Qualität und die Herkunft der Lebensmittel. Die Hofkochschule im neuen Steiermarkhof folgte dem Trend, dass immer mehr Konsumenten sichergehen wollen, dass das, was auf den Tisch kommt, gesund, rückstandsfrei und möglichst von regionaler Herkunft ist. Das Wissen zu vermitteln, wie man diese Eigenschaften der Lebensmittel erkennen kann, ist Bestandteil jedes der Kursangebote.

Auf diese Weise verwirklicht die Hofkochschule im neuen Steiermarkhof der Landwirtschaftskammer das, was viele als die steirische Ernährungspyramide kennen. Die vereint Grundprodukte für eine gesunde Lebensmittelauswahl, ergänzt um die Zutaten Frische, Regionalität und Saisonalität. Das fördert nicht nur die Gesundheit, sondern auch Region und Umwelt.

AGRARISCHE BILDUNG STEIERMARKHOF

Eine geballte Ladung landwirtschaftlicher Bildung. Mehr als 2.000 Kurse und Seminare.

Wenn die Grazer Feierabend machen, leuchten im Steiermarkhof die Fenster noch hell. In den Seminarräumen büffeln vorwiegend junge Menschen aus Stadt und Land für das Fortkommen auf dem eigenen Bauernhof oder für andere berufliche Zwecke. Der neue Steiermarkhof ist in noch höherem Maß unverzichtbar unter den Bildungs- und Veranstaltungszentren im Land geworden.

Fort- und Weiterbildung für Landwirte

Inhaltlich setzt der Steiermarkhof weiterhin primär auf Fort- und Weiterbildung für die Landwirtschaft. Dabei gibt es eine en-

ZUM THEMA

Das Wissen, das wir hier den Bauern zu vermitteln versuchen, ist so etwas wie die Aussaat, die später zur Ernte, zum Erfolg führt.



Dipl.-Ing. Dieter Frei,
Leiter des Steiermarkhofs



Vorrang für heimische Lebensmittel: Auf die Teller der Bildungshungrigen kommen saisonale, regionale Lebensmittel. Die Großküche des Steiermarkhofs ist somit österreichweitest Vorbild



neuen Steiermarkhof

heraus. Orientierung gibt der neue Steiermarkhof



Dieter Frei, Gertrude Rust und Johann Baumgartner bilden das Führungsteam im neuen Steiermarkhof. Im attraktiven Ambiente macht Lernen so richtig Freude

PACHERNEGG, LUNGHAMER, PIERER



MEINUNG



Franz Titschenbacher
Präsident
Landwirtschaftskammer

Nach intensiven Umbauarbeiten ist es endlich so weit: der rundum erneuerte Steiermarkhof hat seine Türen wieder geöffnet. Der Steiermarkhof ist das Bildungszentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark und ist Nahtstelle zwischen dem urbanen und ländlichen Raum. Über 2.000 Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen mit 65.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern pro Jahr machen ihn zu einem der aktivsten Bildungshäuser Österreichs. Er ist ein Ort der Begegnung. Er hat damit eine wichtige Brückenfunktion zwischen ländlicher und städtischer Bevölkerung. Der Steiermarkhof ist Ort der Bildung für Bäuerinnen und Bauern, Privatpersonen, Firmen und Gewerbetreibende und hat sich mit seiner Hofgalerie einen Namen in der steirischen Kunstszene erarbeitet. Durch die seit Jahren steigende Nachfrage nach modernen Seminar- und Veranstaltungsräumlichkeiten hat sich die Kammer zu einer umfassenden Erweiterung des Bildungszentrums entschieden. Unsere Gäste finden nun 20 modernste Seminarräume, zwei Festsäle, die neue Hofkochschule, einen entspannenden Hofgarten sowie ein agrarisches Bürozentrum vor. Hier haben die Bezirkskammer Graz-Umgebung, der Waldverband, die Bio Ernte Steiermark und der Steirische Bauernbund eine neue Heimat gefunden. Im neu gestalteten Hofrestaurant werden Speisen aus regionalen und biologischen Produkten angeboten. Ressourcenschonendes Handeln zeigt sich auch in der Bauweise: Der Erweiterungsbau wurde mit heimischem Holz in Form einer Holzriegelbauweise errichtet. Der natürliche Baustoff Holz wirkt auf die Teilnehmer angenehm, beruhigend und sorgt für einen hohen Wohlfühlfaktor, der den Gästen zugutekommen wird.

HT IM FOKUS

ge Abstimmung mit den Fachabteilungen der Kammer, dem LFI (Ländliches Fortbildungsinstitut), der Lehrlings- und Fachausbildungsstelle und der Steirischen Landjugend.

Erster Universitätskurs

Ein gutes Zeichen für die Zukunft ist, dass die Facharbeiter- und Meisterausbildungen immer stärker nachgefragt werden. Ergänzt wird diese Schiene ab sofort durch einen zertifizierten Universitätskurs für Agrarmanagement in Zusammenarbeit mit der Uni Graz (Weiterbildungsgesellschaft UNI for LIFE). Der hochwertige Lehrgang besteht aus 200 Unterrichtseinheiten und bietet Werkzeug und Wissen an, um landwirtschaftliche Betriebe zukunftsfit zu führen und agrarische Innovationen leichter umzusetzen.

Viele Kurse im Bildungsmagazin

Schon bisher zählte das Haus jährlich mehr als 65.000 Besucher, die primär an den Bildungsangeboten interessiert waren. So ist die Zahl der Weiterbildungsveranstaltungen auf zuletzt über 2.000 angestiegen. Die enge Verbundenheit des Hauses mit der steirischen Land- und Forstwirtschaft kommt auch darin zum Ausdruck, dass jeder Seminarraum nach einer Region oder einer geografischen Besonderheit benannt ist. Die Zimmernamen geben ebenfalls Orientierung. Sie erinnern an die Vielfalt landwirtschaftlicher Produkte im Land. Weit über das, was Landwirte beruflich können und wissen wollen, geht das neu strukturierte allgemeine Bildungsangebot hinaus. Es setzt sich aus vier Hauptgruppen zusammen. „Lebensgestaltung und Persönlichkeitsbildung“, „Kreatives gestalten“, „Kunst und Kultur“ sowie „Gesundheit und Ernährung“ mit der Hofkochschule als besonderes Highlight. Sämtliche Bildungsangebote des Steiermarkhofs sind im neuen Bildungsmagazin auf vielen Seiten übersichtlich zusammengefasst (linke Spalte).

AGRARISCHES KOMPETENZZENTRUM

Am Steiermarkhof entstand ein Bildungs- und Servicezentrum für Bäuerinnen und Bauern.

Der Steiermarkhof ist das Bildungszentrum für die steirischen Bäuerinnen und Bauern. Die Landjugend, die Bezirkskammer Graz-Umgebung, der Bioverband „Ernte für das Leben“, der Steirische Bauernbund und der Waldverband Steiermark haben jetzt ihre Wirkungsstätte im Steiermarkhof. Waldverband und Bauernbund haben nach einstimmigem Beschluss der Vollversammlung die Büroräume erworben. Der Kauf erfolgte nach allen Regeln der Transparenz und Wirtschaftlichkeit und stützte sich auf zwei unabhängige Gutachten. Ein Blickfang der besonderen Art ist der dreigeschos-

sige Erweiterungsbau mit heimischem Holz in Form eines Holzriegelbaus. Entstanden ist ein lichtdurchfluteter Bau mit einer tollen Lebens- und Arbeitsqualität.

Mit dem Um- und Neubau setzt man ein bewusstes Zeichen für den Baustoff Holz. Für alle Besucher ist unübersehbar: So vielfältig, so einmalig ist das Naturprodukt Holz.

Siegfried Nagl ist Holzfreak

„Holz hat einen hohen Wohlfühlfaktor und wirkt auf die Teilnehmer angenehm und beruhigend,“ freut sich Präsident Franz Titschenbacher. Für den Grazer Bürgermeister Siegfried Nagl ist das eine „ganz große Freude, weil ich ein absoluter Holzfreak bin“. Mit der Erweiterung des Steiermarkhofs wurde ein architektonisches Highlight geschaffen. Er ist ein „besonderes Zentrum für weiterbildungsfreudige Bäuerinnen und Bauern sowie Interessierte aus Stadt und Land“.



Der steirische Panther steht für das „Steirische“ im Steiermarkhof: Christian Gollob aus Hitzendorf schuf aus Bronze den steirischen Panther

PACHERNEGG



Werner Brugner
Kammerdirektor
Landwirtschaftskammer

Seit vielen Jahren lautet das Motto des Steiermarkhofs „Bildung bewegt“. Und das macht er sehr erfolgreich. Im Jahr 1971 verzeichnete der Steiermarkhof, noch als Raiffeisenhof bekannt, rund 12.000 Teilnehmer pro Jahr. Diese Zahl stieg seitdem enorm. Von 1991 bis 2001 bildeten sich durchschnittlich 33.000 Menschen pro Jahr, von 2001 bis 2011 45.000 Menschen pro Jahr im Bildungshaus der Landwirtschaftskammer Steiermark weiter. Mit der Sanierung des großen Saales 2013 konnte die Teilnehmerzahl auf über 65.000 gesteigert werden. Damit ist der Steiermarkhof eines der aktivsten Bildungshäuser in Österreich und setzt bundesweit eindrucksvolle Maßstäbe. Im Bereich der Bildung gibt es eine klare Ausrichtung: Im landwirtschaftlichen Bereich ist das LFI-Steiermark sowie die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle in der Facharbeiter- und Meisterausbildung sowie der Weiterbildung aktiv. Im Gesellschaftsbereich baut der Steiermarkhof mit den vier Schwerpunkten „Ernährung und Gesundheit“, „Kreatives Gestalten“, „Lebensgestaltung und Persönlichkeitsbildung“ sowie „Kunst und Kultur“ Brücken zwischen Stadt und Land. Mit seinem Bildungsmagazin hat der Steiermarkhof in der Bildungsarbeit einen Meilenstein gesetzt. Dieses kommuniziert die verschiedenen Bildungsangebote aus den vier Schwerpunkten und gibt gleichzeitig mit Fachbeiträgen Gedankenanstöße. Der Steiermarkhof ist als offenes Haus eine Bildungsschmiede für Wissenschungrige. Das hier erworbene Humankapital schafft Verständnis für die Landwirtschaft, wird in die Regionen getragen und stärkt nachhaltig den ländlichen Raum. Ich wünsche dem Steiermarkhof für die nächsten Jahrzehnte alles Gute!

MEINUNG



Maria Pein
Vizepräsidentin
Landwirtschaftskammer

Die Hofkochschule ist eines der Herzstücke des neuen Steiermarkhofs. Denn sie ist keine normale Kochschule, sondern erfüllt mehrere Funktionen, die für die Ernährung und Gesundheit der Menschen und für die Landwirte sehr wichtig sind. Deshalb geben vor allem unsere Seminarbäuerinnen in der Hofkochschule ihr Wissen und Können weiter. Sie sind es, die täglich wertvolle Lebensmittel erzeugen und diese für ihre Familien zubereiten. Auf die gleiche Weise erklären sie in der Hofkochschule den Kurs- und Seminarteilnehmern nicht nur die Kunst des Kochens, sondern alles Wissenswerte rund um heimische Lebensmittel. Die Seminarbäuerinnen tragen ihre Botschaft vom gesunden und genussreichen Essen bei vielen anderen Veranstaltungen auch in nichtbäuerliche Familien und in die Schulen. Die weltbekannte Köchin Sarah Wiener hat bei der Eröffnung der Hofkochschule eindringlich betont, wie wichtig es ist, über die Bedeutung gesunder und guter Lebensmittel aufzuklären. Viele Menschen wissen gar nicht mehr, was eine nahr- und schmackhafte Ernährung ist. Wir Bauern sehen es als unsere Aufgabe, in diesem Sinne auf die Menschen zuzugehen.

DAS KONZEPT



Thomas Moyschewitz
Küchenchef
im Steiermarkhof

„Denn das Gute liegt so nah!“ – das ist ein viel gebrauchtes Zitat, das vor allem auch im Zusammenhang mit Regionalität und der Förderung heimischer Produzenten immer wieder benutzt wird. Es bleibt jedoch nur eine leere Floskel, wenn dahinter nicht Menschen stehen, die sich diesen Satz wirklich zu Herzen nehmen und versuchen, die darin enthaltene Botschaft tatsächlich zu ihrem vordergründigen Ziel zu machen. In der Steiermark haben wir das große Glück, die besten Produkte in greifbarer Nähe zu haben. Wir im Steiermarkhof beziehen einen Großteil unserer Lebensmittel von Produzenten im Umkreis von 30 Kilometern, aus der Steiermark und Österreich. Ein Drittel kommt von Biolandwirten. Auf jeden Fall kann mein Team in der Küche des Steiermarkhofs für beste heimische Qualität garantieren. Einen zusätzlichen Nutzen haben die Landwirte, von denen wir Produkte beziehen. Sie lernen den Umgang mit professionellen Küchen.

ZUM THEMA

„Regional, saisonal und mit steirischer Note, täglich frisch zubereitet – das ist unsere kulinarische Philosophie.“

Thomas Moyschewitz,
Küchenchef im Steiermarkhof



Kantinenessen mit bäuerl

Die Großküche für 40.000 Mahlzeiten im Jahr setzt voll

Einzigartige Innovation im neuen Steiermarkhof. Die Küche kooperiert mit den Bauern der Region.

Was die vielen Lehrgänge der Hofkochschule vermitteln, wird in der neuen Großküche des Steiermarkhofs täglich in der Praxis bewiesen. Als erste Profiküche Österreichs tritt das Team um Küchenchef Thomas Moyschewitz den Beweis an, dass eine, gesunde, abwechslungsreiche, regionale und saisonale Küche auch in großem Stil möglich ist. Kantinenessen, wie es oft abschätzig genannt wird, muss nicht eintönig und fantasielos sein, lautet die Botschaft in Graz-Wetzelsdorf. Für die jährlich rund 40.000 Mahlzeiten, die zubereitet und anschließend im Restaurant mit 250 Plätzen verzehrt werden, gilt ab sofort ein neuer Maßstab, wie er einer Einrichtung der Landwirtschaft gut zu Gesicht steht.

Regionale Lebensmittel und Säfte

Um diesen innovativen und schmackhaften Weg zu gehen, haben sich die Mitarbeiter der Wirtschaftsküche gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und den steirischen Bauern auf drei Prinzipien geeinigt. Die werden ab sofort konsequent umgesetzt. Ein Drittel der Lebensmittel, die hier auf den Tisch von täglich Hunderten Gästen kommen, stammt

von Bauern aus der näheren Umgebung, nicht mehr als 30 Kilometer von Graz entfernt. Ein weiteres Drittel sind Produkte aus Biobetrieben der näheren und weiteren Umgebung. Das letzte Drittel ist auf jeden Fall aus garantierter steirischer oder österreichischer Erzeugung. Damit diese Prinzipien auch bei den Getränken eingehalten werden, schenkt das Restaurant des neuen Steiermarkhofs statt gezuckerter Limonaden Säfte aus der Region aus. Bei Zitrusfrüchten ist natürlich ein kleiner Anteil an importierten Produkten nicht zu umgehen.

Das Küchenteam will beweisen, dass ein neu-

er, nachhaltiger Weg in der Großgastronomie möglich ist und dass dazu eine bewusste Partnerschaft mit den bäuerlichen Produzenten von Lebensmitteln gehört (siehe unten). Zur Nachhaltigkeit gehört beispielsweise, wenn möglich das gesamte Tier zu verwerten und nicht nur die Edelteile, wie es praktisch alle Kantinenküchen tun. Das setzt Kenntnisse voraus, die es in der herkömmlichen Gastronomie gar nicht mehr gibt.

Herkunft trägt Logo „Gut zu wissen“

Dabei bleibt es aber nicht. Auch die Gäste des Restaurants sind in diesen Prozess eingebunden, indem ihnen die heimische Herkunft der verwendeten Lebensmittel mit dem Logo „Gut zu wissen“ bewusst gemacht wird. Küchenchef Moyschewitz will seine Gäste darauf hinweisen, dass sie auch Verantwort-

Sarah Wiener
ist „Gut zu wissen“-
Botschafterin



BÄUERLICHE STEIERMARKHOF-LIEFERANTEN: TÄGLICH FRISCH UND NATÜRLICH

Als Nebenerwerbslandwirt betreibt Markus Hacker die Mast von Ochsen und Schweinen mit Freilaufhaltung und im Sommer auf der Weide. Seine Schweine hält und füttert ein Nachbar auf dessen Hof. Hacker produziert selber Wurst und Geselchtes. Der Hitzendorfer verkauft die Produkte hauptsächlich ab Hof oder stellt sie zu. Die Partnerschaft mit dem Steiermarkhof kam durch eine Anfrage des Küchenchefs zustande.



Markus Hacker
hat mit seinem Betrieb einen Standortvorteil. Es sind nur 13 Kilometer zum Steiermarkhof.

Gemüse der Saison, Erdäpfel, Sauerkraut und vieles mehr liefert neuerdings der Genussbauernhof Hillebrand. Thomas Moyschewitz, Chefkoch im Steiermarkhof, hat den Betrieb persönlich ausgewählt. „Regelmäßig wird besprochen, welche Produkte und welche Mengen benötigt werden“, schätzt Markus Hillebrand den Kontakt. So schlägt der Betrieb der Küche vor, welches Gemüse gerade die beste Qualität hat.



Markus Hillebrand
baute mit seiner Sandra den Genussbauernhof in Bierbaum bei Premstätten auf.

Die Erfahrung von Familie Renner, die bereits seit 30 Jahren Biobauern sind, kommt jetzt auch den Gästen des Steiermarkhofs zugute. Marianne Renner findet es spannend, dass sie erstmals eine Profiküche als Kunden für ihr hochwertiges und vielfältiges Biogetreide hat. Besonders freut sie, dass sich die Botschaft der Biolandwirtschaft durch diesen wichtigen Multiplikator weiter unter den Steirern ausbreiten kann.



Marianne Renner
aus St. Margarethen ist gemeinsam mit Ehemann Josef Pionierin der Biolandwirtschaft.



Heimische Herkunft des Essens erkennen die Bildungsfreudigen am Logo „Gut zu wissen“ (l.). Starköchin Sarah Wiener gefällt, dass saisonal und regional gekocht wird
PACHERNEGG, MUSCH

ichen Prinzipien

auf regional, saisonal und bio

tung gegenüber den heimischen Bauern, aber auch der Umwelt tragen. Diese nachhaltige und anspruchsvolle Linie der Kulinarik im neuen Steiermarkhof wurde zur Eröffnung durch die Anwesenheit der Starköchin Sarah Wiener gekrönt. Sie wurde europaweit durch das Fernsehen als Botschafterin des Kochens für nachhaltigen Genuss bekannt. „Wenn wir regional und saisonal essen, dann essen wir genau das, was wir zu der Zeit im besten Reifestadium gerade brauchen“, sagt sie. Sarah Wiener betont also genau das, was die Küche im neuen Bildungszentrum der Kammer ab sofort vorexerziert. Dazu sind entsprechende Partner auf der Produzentenebene erforder-



lich. In der ersten Phase sind es acht Spezialbetriebe, die sich als Pioniere für regionale Spezialitäten, Herkunft und Qualität bereits einen Namen gemacht haben. Gemüse, Erdäpfel und Salat kommen vom Genussbauernhof Hillebrand in Premstätten. Getreideprodukte liefert der Biohof Renner. Brot und Milchprodukte stammen von der nahen Fachschule Alt-Grottenhof. Obst und Gemüse steuert der Biohof Fink in Grafendorf bei. Bei Biomilch kommt „Mantscha Milch“ zum Zug. Most und Früchte sind die Aushängeschilder von „Fausters Früchtchen“. Hochwertiges Fleisch von Rind und Schwein kommt von Markus Hacker in Hitzendorf und Familie Reistenhofer in Gratwein.



IN HERVORRAGENDER QUALITÄT

Ein stetes Wachstum kennzeichnet die Partnerschaft des Steiermarkhofs mit Manfred Fauster. Der hat seine Obstwirtschaft nahe Graz „Fausters Früchtchen“ getauft und liefert frische Früchte für die Profiküche. Außerdem gefielen dem Haus Fausters Apfel-Frizzante und die breite Palette an Mostspezialitäten. Abgerundet wird die Partnerschaft, indem eines der Zimmer im Steiermark den Namen „Fausters Früchtchen“ bekam.



Manfred Fauster kreierte nahe Graz die Marke „Fausters Früchtchen“. Er ist im Obstbereich äußerst kreativ.

Schon lange, nämlich rund 20 Jahre, liefert sein Betrieb Milch und Joghurt für den Steiermarkhof, erinnert sich Thomas Gschier. Er ist dankbar für die Treue dieses wichtigen und einflussreichen Kunden. Der Betrieb hat die Marke „Mantscha Milch“ aufgebaut und erfolgreich gemacht. Wie in früheren Zeiten wird die Biomilch nachts in den Steiermarkhof angeliefert, das Joghurt gibt es im schmutzigen Packerl.



Thomas Gschier aus Mantscha bei Hitzendorf bildete mit seinen Partnern eine Erzeugergemeinschaft für Biomilch.

DIE BILDUNGSPARTNER

Krafttraining für das Hirn

Gut ausgebildete Bäuerinnen und Bauern meistern mehr

Wer gut trainiert ist, kennt es aus eigener Erfahrung: Man fühlt sich leistungsstark, steht mit beiden Beinen fest am Boden und kann im entscheidenden Moment zum Sprung ansetzen. Unvorhergesehene Belastungen kann man gut parieren, so schnell geht die Spur nicht verloren. Wer nicht nur Arme, Beine, Brust und Rücken fit hält, sondern regelmäßig auch für den Kopf etwas tut, erlebt die gleiche Schnelligkeit und Gelenkigkeit – nur halt im Denken.

Bessere Ausbildung – besseres Einkommen

Wenn man die Daten und Fakten des „Grünen Berichts“ im Detail analysiert, findet man quasi einen Aufruf zur höheren Berufsausbildung. Wer in der Land- und Forstwirtschaft gut ausgebildet ist, erzielt ein besseres Einkommen. Laut den zuletzt vorliegenden Zahlen ist das landwirtschaftliche Einkommen von Betrieben mit Meisterausbildung fast dreimal höher als

bei Höfen mit Betriebsführern ohne abgeschlossene landwirtschaftliche Ausbildung. Die jungen Bäuerinnen und Bauern werden in Zukunft recht vielschichtige Herausforderungen zu stemmen haben: die scharfe Wettbewerbssituation am Markt, die Folgen des Klimawandels und die notwendig werdenden Anpassungsstrategien oder noch nicht absehbaren Konsequenzen der Digitalisierung.

Was sich für den einen zu einem Bedrohungsszenario auswächst, weil man sich – oft verständlich – nicht mehr raus sieht, ist für andere ein bewältigbarer Ansporn. Eine abgeschlossene Meisterausbildung schafft dafür die bestmögliche Voraussetzung. Neben der fachlichen Ausbildung wird unternehmerisches Denken, Persönlichkeitsbildung, strategische Betriebsführung und unternehmerisches Planen intensiv trainiert. Die wichtigsten Bildungspartner des Steiermarkhofs sind die Lehrlings- und Fachausbildungsstelle, das LFI und die Landjugend.



Das LFI ist das Bildungsunternehmen der Landwirtschaftskammer Steiermark und das Kompetenzzentrum für die Bäuerinnen und Bauern im Land. Im vergangenen Jahr wurden 228 unterschiedliche Kurse eigenständig angeboten, 47 Schulungsmaßnahmen wurden neu entwickelt und 13 Zertifikatslehrgänge durchgeführt.

► **LFI Steiermark**
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel. 0316/8050-1305
zentrale@lfi-steiermark.at | www.stmk.lfi.at



Die Meisterausbildung ist die Königsdisziplin in der landwirtschaftlichen Berufsausbildung. Jedes Jahr werden durchschnittlich rund 70 Meisterbriefe überreicht. Mittlerweile hat rund ein Fünftel der Betriebe ein meisterliches Niveau. Schnellentschlossene können sich noch bis Dienstag, 31. Oktober, zu den Kursen anmelden.

► **Lehrlings- und Fachausbildungsstelle**
Hamerlinggasse 3, 8010 Graz
Tel. 0316/8050-1322
lfa@lk-stmk.at | www.lehrlingsstelle.at



Die rund 15.000 Mitglieder der steirischen Landjugend stammen etwa zur Hälfte aus der Landwirtschaft. Sie beschäftigt sich besonders mit der außerschulischen Weiterbildung und Funktionärsschulung. Trainiert werden etwa Rhetorik oder Konfliktmanagement. Diskussionen über Top-Agrarthemen sind auch ein wichtiger Bildungsschwerpunkt.

► **Landjugend Steiermark**
Krottendorfer Straße 81, 8052 Graz
Tel. 0316/8050-7150
landjugend@lk-stmk.at | www.stmklandjugend.at



HIRNSCHMALZ

► **ZÄHLER**

36.800 W

Hirnschmalzleistung heute im Steiermarkhof

PERSONLICHKEIT | KREATIVITÄT | ERNÄHRUNG | KUNST & KULTUR

LEIDENSCHAFTLICH STEIRISCH

Qualitätsprodukte aus dem Steirischen Heimatwerk

STEIRISCHES HEIMATWERK
Volkskultur Steiermark

Sporgasse 23, 8010 Graz
Tel. 0 316 / 82 71 06, Fax DW 6
service@heimatwerk.steiermark.at
www.heimatwerk.steiermark.at

Foto: Lupi Spuma

DIE GRÜNE LINIE

Von der Lust am Lernen m

„Bildung ist Begegnung“, meint man am neuen Steiermarkhof und



Für das Bildungshaus der steirischen Land- und Forstwirtschaft ist Nachhaltigkeit eine Selbstverständlichkeit. Der Schutz der Ressourcen war bei der Planung enorm wichtig. Das beginnt bei der sehr guten Anbindung an den öffentlichen Verkehr mit einer eigenen Haltestelle, über die Verwendung des Baustoffes Holz, den Anschluss ans Fernwärmenetz bis hin zu eigenen Ladestationen für E-Autos und E-Bikes. In der Küche setzt man Maßstäbe mit regionalen und biologischen Lebensmitteln.

Steirisches Landeswappen für den Steiermarkhof

Im Jahr 2015 überreichte Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer die Urkunde zur Führung des steirischen Landeswappens an Präsident Franz Titschenbacher und Vizepräsidentin Maria Pein. Der Landeshauptmann: „Der Steiermarkhof ist ein offenes Haus der Bildung und stärkt den ländlichen Raum.“



Auszeichnung des Landes Steiermark

Auszeichnung der Stadt Graz

Bereits Mitte Februar billigte der Grazer Gemeinderat die Verleihung des Stadtwappens an den Steiermarkhof. Bürgermeister Siegfried Nagl: „Als Holzbaufreak überreiche ich sehr gerne die Auszeichnung an den Steiermarkhof. Mit dem Bau wurde ein wunderschönes Haus der Bildung geschaffen.“



Auszeichnung der Stadt Graz

Wir drucken auf PEFC-zertifiziertem Papier

Das PEFC-Label garantiert die lückenlos dokumentierte Produktionskette vom Baum im heimischen Wald bis hin zum fertigen Papier.



Strom aus ökologischer Herkunft für saubere Mobilität

Für Elektroautos gibt es vier Ladestationen mit Strom aus erneuerbarer Produktion. E-Bikes werden mit eigenem Solarstrom geladen.



Lernen schafft Beweglichkeit im Kopf. Bildung garantiert Weitblick für die Zukunft.

Lernen kann so wunderschön sein. Am Steiermarkhof wurde die traditionelle Bildungsinstitution stark und weithin sichtbar weiter ausgebaut. Im nunmehr dritten Sanierungs- und Erweiterungsschritt setzte das Bildungszentrum der steirischen Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft ein weithin sichtbares Zeichen für lebensbegleitendes Lernen in Form eines stilvollen, transparenten Baues mit einem sehr hohen Holzanteil.

Bildung ist Begegnung

Für Kammerchef Werner Brugner ist der Steiermarkhof ein „Kristallisationspunkt von Stadt und Land, ein Ort des Entstehens, der Begegnung und Kommunikation.“ Präsident Franz Titschenbacher betonte bei der Eröffnung

die entscheidende Rolle der Bildung angesichts des Struktur- und Klimawandels. Landesrat Johann Seitingner strich die tragende Rolle einer fundierten Bildung hervor: „Themen wie Digitalisierung oder Bekämpfung der Zivilisationskrankheiten durch ausgewogene Ernährung, erfordern bestens ausgebildete Bäuerinnen und Bauern.“ 20 moderne Seminarräume, fast alle klimatisiert, ausgestattet mit hervorragender Präsentationstechnik und WLAN stehen dafür zur Verfügung. Viel Holz in der Ausstattung und Parkettböden sorgen für eine angenehme Atmosphäre. Großer Wert wurde auf die gute Akustik gelegt, denn wenn es „hallert und lärm“ lässt es sich gar nicht gut lernen.

Naturschönheiten als Lehrsaal

Neben hochwertigen Werkstoffen und guter Ausstattung sorgen die Namen der Seminarräume für Stil und Lokalbezug. Grimming, Hauser Kaibling, Kreischberg, Hochschwab, Buchkogel oder Kulm stehen beispielhaft für einmalige steirische Landschaften und für

Top Seminarqualität und Lernfreude. Auch bei den 53 Zimmern mit 80 Betten bleibt man dem Steiermarkbezug treu: Denn diese werden nach typischen Spezialitäten, Regionen oder Bergen benannt.

E-Tankstellen für Räder und Autos

Nachhaltigkeit zeigt sich aber nicht nur in der Verwendung des Baustoffes Holz, sondern auch beim Anschluss an das vorhandene Fernwärmenetz oder durch die Errichtung von vier Ladestationen für E-Autos, die bei Bedarf auf acht erweitert werden können. E-Bikes werden mit Sonnenkraft geladen (links). Eine gute Gebäudetechnik sorgt für Sparsamkeit beim Heizen und Klimatisieren: Der Gesamtenergieeffizienz-Faktor kann mit „A+“ eingestuft werden, weiß Ralf Gregory, zuständiger Bauleiter der Landeskammer.

Gutes Essen, freudvolles Lernen

Dem Bildungshunger soll am Steiermarkhof mit besonders gutem und bekömmlichen Essen begegnet werden. Stolz ist man deshalb

ZUM THEMA

„Wenn man in Stadt und Land über agrarische Bildung redet, kommt der Steiermarkhof als Brennpunkt immer vor.“



Hermann Schützenhöfer, Landeshauptmann

NÄCHTIGEN IM GRÜNEN

Am westlichen Rand der Stadt Graz gelegen, mit dem eigenen Auto wie auch den öffentlichen Verkehrsmitteln sehr gut erreichbar und in unmittelbarer Nähe zum Naherholungsgebiet Buchkogel. Das ist der Steiermarkhof! Den Gästen des Hauses stehen 53 schön ausgestattete Zimmer mit 80 Betten zur Verfügung. Rund um den Steiermarkhof lädt ein großer Garten zum Verweilen ein. Ganz gleich, ob zum kurzen Ausflüchten in der Seminarpause, für einen ausgleichenden Spaziergang in der Mittagspause durch den Skulpturenpark oder als Aktivgarten fürs Teambuilding – die grüne Oase des Steiermarkhofs bietet die besten Voraussetzungen für ein entspanntes und intensives Lernen. Und zu besonderen Anlässen wird der Festplatz samt dem schützenden Sonnensegel Raum für unvergessliche Augenblicke im Grünen. Gemütliche Stunden garantieren das große Hofrestaurant mit 250 Sitzplätzen, ein heimeliges Stüberl und die kommunikative Café-Bar. Für kleine Ausflüge lockt etwa die Kronprinz-Rudolf-Warte am Buchkogel. Je nach Tempo erreicht man den Aussichtspunkt in 30 bis 45 Minuten vom Steiermarkhof.



itten im Grünen

schuf dafür die besten Voraussetzungen



Helle, klare, sonnen- durchflutete Räume mit Eichenparkettböden und moderner Technikausstattung sorgen für eine bestmögliche Umgebung zum Lernen

FOTOLIA, PACHERNEGG, PIERER.NET



auf die besondere Betonung von Regionalität und Saison. Das Haus und die Gärten sind deshalb auch hervorragend für große und kleine Feste aller Art geeignet. Deshalb wird dem Motto „Bilden, Tagen und Nächtigen im Grünen“ bei Bedarf auch das „Feiern“ angehängt.

Barrierefrei

Nach dem Umbau ist der Steiermarkhof nun durchgehend barrierefrei. Und in der Planung der Kurse wird besonders auf die Gleichstellung von Männern und Frauen geachtet, das ist der Teamleitung besonders wichtig. Für Dieter Frei, Leiter des Steiermarkhofs, soll das Haus eine „Gärstätte der Bildung“ sein. Die hervorragende Küche, das kommunikative Café, die vielen Rückzugsmöglichkeiten im Haus und der wunderbare Garten sind dafür die beste Voraussetzung.

80 Betten stehen den Gästen am Steiermarkhof zur Verfügung. Das WLAN ist frei, ein köstliches Frühstücksbuffet sorgt für einen kraftvollen Start in den Bildungstag

PACHERNEGG

Im großen Hofgarten gedeiht eine Vielfalt an Gehölzen. Rosi Kainersdorfer zählt auf: „Feldahorn, Hainbuchen, Winterlinden, Ebereschen, Süßkirschen, Maulbeer-, Zierapfel- und Apfelbäume, Kriecherl, Wildbirnen, Eiben, Felsenbirnen, Flieder, Speiseholunder, Kornelkirschen u.v.m.“

- Garten- und Landschaftsbau
- Natur- und Betonsteinarbeiten
- Dienstleistungen
- Ingenieurbüro für Garten- und Landschaftsplanung



Rohrbach 52, A-8092 Mettersdorf

Telefon: 03477-2798



E-Mail: ing.kainersdorfer@aon.at

www.kainersdorfer.at

„Den Garten als Wohnraum entdecken“

KAINERSDORFER

MUSIK LIEGT IN DER LUFT

Die Luft flirrt am Steiermarkhof. Die vielen Ideen und kreativen Geistesblitze sorgen für eine ganz besondere Stimmung. Das liegt aber auch an der großen Anzahl an Musikfesten, die das Haus zum Klingen bringen. Mehrmals pro Jahr wird im großen und kleinen Rahmen aufgespielt. Echte und unverfälschte heimische Volksmusik, Hackbrett- und Harmonikawettbewerbe, die Louie's Cage Percussion, das Herbstkonzert der Trachtenkapelle Graz-Wetzelsdorf oder steiri-

sche Weihnachtsweisen, vorgetragen vom Johann-Joseph-Fux-Konservatorium, wie die Gospel-Night des gleichnamigen Chores. „Es kommt auf die Mischung an“, sagt Dieter Frei, Leiter des Steiermarkhofs. „Wir wollen eine große Breite zeigen und junge Talente fördern, die Qualität muss passen! Neben den klassischen Konzerten leben die Aufführungen am Steiermarkhof von ganz besonderen Begegnungen wie Freundschaftskonzerten von heimischen, ungarischen und japanischen Musikern.“



Spannende Stunden am Steiermarkhof: Etwa das Herbstkonzert 2017 der Trachtenkapelle Graz-Wetzelsdorf am 25. November oder eine Vielfalt der Stile bei „Dancing around the world“ am 23. November

PACHERNEGG

SPRUNGBRETT FÜR STEIRISCHE KÜNSTLER

Der Steiermarkhof hat eine besondere Stellung und füllt Lücken in der Kulturlandschaft“, sagt einer, der es wissen muss: Wolfgang Muchitsch, Direktor des Universalmuseums Joanneum. „Steirische Kulturschaffende der Moderne und Postmoderne stehen im Mittelpunkt.“ Seit bald 15 Jahren organisiert Johann Baumgartner die Schauen und wählt die einzelnen Künstler aus. „Wir haben 200 Anfragen pro Jahr, zehn können wir realisieren“, beschreibt Baumgartner den

Andrang. Das Einzugsgebiet für die Künstlerinnen und Künstler ist die Steiermark sowie die gesamte Alpe-Adria-Region. Richtig international verweben ist man beim zweiten Ausstellungsschwerpunkt der Textilkunst. Hier spannen sich mittlerweile weltweit die Fäden quer über den Globus. Ein Grund für den großen Erfolg der Hofgalerien ist für Baumgartner der offene Zugang. „Es gibt keine sogenannten Berührungspunkte. Man muss in keine Galerie gehen, um die Bilder zu sehen.“



Die gebürtige Grazer Künstlerin Laura Stadtegger bespielt zurzeit die Hofgalerie. Sie liebt die expressiven Farben und die Kraft der griechischen Mythologie (o.) Begeisterung löste bei der Eröffnung das Konzert des Ensembles Louie's Cage Percussion aus (l.)

PACHERNEGG



Als Familienbetrieb mit 60 Jahren Tradition sind wir stolz auf unsere Trachten-Manufaktur im steirischen Vulkanland. Wir stehen für echtes Handwerk und Trachten made in Austria.



TRACHTENMODE
HIEBAUM

8322 Studenzen 118, Tel: 03115-2560
www.hiebaum.at

Ingenieurbüro
Ing. BUCHGRABER GmbH.
 GEBÄUDETECHNIK - ENGINEERING
 Heizung - Klima - Lüftung - Sanitär - Schwimmbadtechnik - Beratung - Planung - Ausführungsmanagement
 Energieausweise

A-8262 Ilz, Walkersdorf 76
 T: +43 3385 8192 0, F: +43 3385 8192 5
 gebaeudetechnik@tb-buchgraber.at
 www.tb-buchgraber.at

EIN GUTES KLIMA



Restaurant, die Festsäle und Seminarräume des neuen Steiermarkhofs sind klimatisiert und auch die Büroräume werden an heißen Sommertagen gekühlt. Damit nicht unnötig Energie verschwendet wird, sind die Fenster mit sogenannten „Read-Kontakten“ ausgestattet – sobald ein Fenster gekippt oder geöffnet wird, schaltet sich die Klimaanlage von selbst aus. Wo die Kühlung über den Luftwechsel nicht ausreicht, beispielsweise im Restaurant, sind innovative Induktionskühlgeräte installiert. Diese kommen ohne Ventilator aus und sind daher geräuschlos. Josef Buchgraber hat mit seinem Ingenieurbüro die Heizungs- und Klimatechnik geplant und findet den gesamten Bau gelungen: „Zum Beispiel wurde die Attika am Dach auf zwei Meter erhöht, daher sind die Lüfter der Klimaanlage für die Nachbarn weder zu sehen noch zu hören.“ Beheizt wird der Steiermarkhof mit Fernwärme. Großflächige Fußbodenheizungen sorgen für angenehme Temperaturen im Winter.

GRÜNE SEELE



Bilden, tagen und nächtigen im Grünen – das schreibt sich der Steiermarkhof auf die Fahnen. Und in der Tat: Ein großer Garten lässt den Steiermarkhof ergrünen. Bepflanzt wurde er von Garten- und Landschaftsbau Kainersdorfer. Die Vielfalt ist erstaunlich: Feldahorn, Hainbuchen, Winterlinden, Ebereschen, Stüßkirschen, Apfelbäume, Kriecherl, Maulbeerbäume, Zieräpfel, Wildbirnen, Eiben, Felsenbirnen, Flieder, Speiseholunder, Kornelkirschen, Sollerflieder, Maiblumenstäucher, Zaubernuss und diverse Stauden für die Schattenbereiche sowie fürs Kräuterbeet. Ein Teil der Fläche, nämlich 400 Quadratmeter, sind bereits mit heimischem Rollrasen bepflanzt. Rosi Kainersdorfer: „Bei der Ausführung war uns wichtig, das die Arbeit trotz des engen Zeitrahmens qualitativ hochwertig gemacht wird. Hervorzuheben ist die gute Koordination mit dem Auftraggeber und der ausführenden Baufirma.“ Freude bereitet es ihr auch, den alten Ginkobaum lebendig zu sehen.

HANSCHEK BAUMBEISTER
 HOCH & TIEFBAU
 ELEKTROANLAGENBAU & HAUSTECHNIK
 Graz · Tel. 0316 / 82 12 26 · office@hanschek.at

Unsere Herzen schlagen steirisch!

Als größtes steirisches Bauunternehmen erfüllt es uns mit Stolz, mit dem Steiermarkhof ein besonderes Bildungs- und Begegnungszentrum umgebaut zu haben.

Bauunternehmung GRANIT GRAZ
 8025 Graz
 Feldgasse 14
 T 0316 / 27 11 11

GRANIT STAHL METALLBAU
 8025 Graz
 Vinzenz Muchitsch Straße 16
 T 0316 / 27 11 11 - 625

◇ granit-bau.at



April 2016

Der erste Bagger rollt an. Der Ginkobaum ist ein Naturdenkmal – um ihn muss herumgebaut werden GREGORY



Juni 2016

Nachdem die Bodenplatte fertig war, ging es mit den Beton-Untergeschoßen schnell voran



Juli 2017

Der Tischler passt die Möbel im Stüberl ein, die Büros sind Ende des Monats bereits bezugsfertig



Mai 2017

Dem Ginkobaum geht es gut, ebenso wie dem Baufortschritt des Steiermarkhofs



Mai 2017

Der Steiermarkhof wird geschlossen und die übrigen Gebäude des alten Steiermarkhofs abgerissen



4.700 Kubikmeter Beton, 422 Tonnen Stahl und 625 Festmeter Holz stecken im neuen Steiermarkhof

GRANIT

Ein Bauwerk für die Region

92 fast nur steirische Firmen legten Hand an den Steiermarkhof

Ländliche Bildung hat für die Zukunft vorgebaut: 20 Seminarräume als Hort des Wissens.

Nach etwas mehr als 17 Monaten Bauzeit, wovon der Seminarbetrieb des Steiermarkhofs nur ein halbes Jahr unterbrochen wurde, erstrahlt das neue Bildungszentrum der steirischen Bäuerinnen und Bauern im neuen Glanz.

Organisationen gebündelt

Ralf Gregory, Projektleiter der Landeskammer, ist nicht so sehr auf die verbauten 4.700 Kubikmeter Beton, 422 Tonnen Stahl, 625 Festmeter Holz oder die 500 Quadratmeter Rollrasen stolz, er ist über andere Dinge glücklicher: „Ich freue mich, dass es gelungen ist, viele landwirtschaftliche Organisationen in den neuen Steiermarkhof zu holen und das Bildungswesen mit der neuen Infrastruktur abzusichern. Und dass es trotz des straffen Zeitplanes zu keinen schlimmeren Unfällen gekommen ist.“ Das Projekt war

vor allem für die Firma Granit Bau, die für die Baugrube, den Stahlbeton- und Ziegelbau sowie teilweise für Abbrüche zuständig war, eine Herausforderung: Ein als Naturdenkmal geschützter Ginkgo-Baum mitten im Baufeld musste umbaut, die angrenzende Krottendorferstraße und die alte Küche vor dem Abrutschen in die Baugrube gesichert werden und das alles bei laufendem Betrieb des Steiermarkhofs. Günther Lederhaas, Geschäftsführer von Granit Bau: „Das Bildungszentrum Steiermarkhof ist ein wunderbares Beispiel für die Bedeutung der Steiermark als Ausbildungsheimat vieler Menschen. Für die Bauunternehmung Granit ist es zudem ein wichtiges Referenzprojekt im Herzen der Steiermark.“

92 Firmen beteiligt

Die Bauaufsicht durch die Firma AG Planungs- und Baumanagement GmbH hatte die Aufgabe, die Leistungen der 64 ausführenden und zuliefernden Firmen zu überwachen und mit den Anforderungen der 28 planenden Firmen

und Gutachtern abzugleichen – wer selbst schon einmal Bauherrin oder Bauherr war, kann sich vorstellen, was das für eine Aufgabe war. Projektleiter Gregory: „Die Kosten sind am Ende im für Bürogebäude üblichen Rahmen geblieben.

„Der Steiermarkhof ist für uns ein wichtiges Referenzprojekt.“

Günther Lederhaas
Geschäftsführer Granit Bau

Alle haben mit Euphorie und guter Absicht zusammen gearbeitet.“ Für die Umsetzung des Projektes konnten regionale Firmen gewonnen und somit die Wertschöpfung in der Steiermark gehalten werden, was zur Sicherung vieler Arbeitsplätze beiträgt.

Ort des Wissens

Mit 2.000 Aus- und Weiterbildungsveranstaltungen und rund 65.000 Teilnehmerinnen und Teilnehmern pro Jahr ist der Steiermarkhof eines der

aktivsten Bildungshäuser Österreichs und setzt damit bundesweite Maßstäbe. Im Jahr 2010 beschloss die Landwirtschaftskammer Steiermark den Steiermarkhof (damals noch Raiffeisenhof) in drei Phasen zu erneuern. 2012 wurde der Festsaaltrakt generalsaniert und ein Parkplatz mit 250 Stellplätzen errichtet. 2013 folgte eine Teilsanierung des Nächtigungstraktes und die Neugestaltung des Haupteinganges.

Für die Zukunft gerüstet

Die nun abgeschlossene dritte Phase war der größte Brocken. Fünf neue Seminarräume sowie ein kleiner Festsaal für 150 Personen kamen zu den bereits 15 Seminarräumen und dem großen Steiermarksaal dazu. Außerdem wurde eine neue Hofkuchenschule eingerichtet, das Restaurant mit moderner Küche und 250 Plätzen ausgestattet sowie 50 Büros für die Bezirkskammer Graz-Umgebung, den steirischen Bauernbund, den Waldverband, die steirische Landjugend und den Verband „Bio Ernte Steiermark“ geschaffen.

TISCHLEREI

GRÜBLER

Ges. m. b. H
Tel. 0316 / 40 11 60 - Fax DW 6
office@gruebler-gmbh.at

LIEBENAUER HAUPTSTR. 242 - 8041 GRAZ

TÜR UND TOR



Aus Holz und Glas wurden im neuen Steiermarkhof jene Elemente gefertigt, die zugleich trennen und verbinden – die Türen und Raumteiler. Dafür wurde Glas und lasierte Fichte verwendet, die sehr naturbelassen wirkt, aber durch die Behandlung doch sehr widerstandsfähig ist. Die gewählten Materialien sorgen für ein angenehmes Raumgefühl, denn selbst die Wissenschaft bestätigt, dass sich der menschliche Organismus in Holzumgebung besser entspannen kann. Hansjörg Grüber hat mit seiner Tischlerei rund 70 Türen und Raumteiler aus Glas, Holz und Kombinationen beider Materialien zum Drehen, Schieben und Ganznormal-Öffnen gebaut: „Es ist toll als Grazer Firma ein Projekt zu bekommen, dass daheim liegt und nicht 500 Kilometer entfernt.“ Bei Büro- und Seminargebäuden spielt der Schallschutz zwar eine große Rolle, doch noch wichtiger ist es, die hohen Anforderungen an den Brandschutz zu erfüllen.

AUF EDLEN WEGEN



Im Außenbereich wurden Naturstein (Quarzit) für Böden und Wege auf Drainagemörtelbett und auf der Terrasse im Obergeschoß auf Plattenlagern verlegt. Die Arbeitsflächen der Hofkuchenschule sind aus schwarzem Granit. In den Gängen und im Hofcafé, wo man sich in den Pausen oder nach den Kursen trifft, wurde Terrazzoboden verwendet. Terrazzo wird vor Ort gegossen, geschliffen und versiegelt. „Die verwendeten Materialien sind sehr werthaltig und strapazierfähig“, versichert Rainer Schmieder, dessen Mitarbeiter zwischen Mai und September den Boden für all die 65.000 Kursteilnehmer bereiteten, die alljährlich durch den Steiermarkhof schreiten werden. Neben jeder Menge Holz ist Stein der zweite natürliche Baustoff, der für den neuen Steiermarkhof verwendet wurde. Der Vorteil des gewählten Steins ist neben der Langlebigkeit nicht zuletzt auch seine zeitlose Schönheit – schließlich soll er viele Jahre bestehen.

Oktober 2016

Der Holzbau der drei oberen Geschosse startet, nur der Liftschacht ist aus Beton



November 2016

Der Holzbau steht, nun beginnt die Arbeit im Inneren

März 2016



Zwischenwände sind eingezogen, Leitungen verlegt, nach und nach werden die Böden fertig

Oktober 2017

Die letzten Handgriffe im Haus aber auch im Garten werden gesetzt



Oktober 2017

Am 17. Oktober 2017 wird der neue Steiermarkhof feierlich eröffnet



schmieder stein
GRANIT | MARMOR | TERRAZZO
Triester Straße 151, A-8020 Graz
Telefon 0316/271441, Fax 0316/271104
office@schmieder.at, www.schmieder.at

HOFKOCHSCHULE



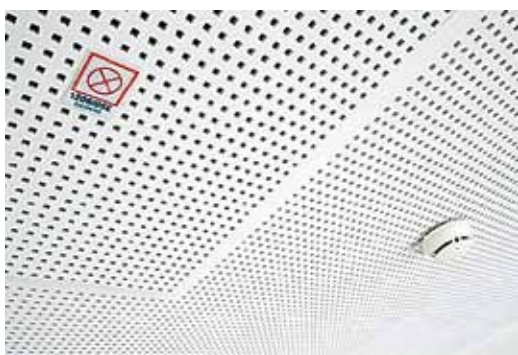
Speziell ausgebildete Seminarbäuerinnen sowie Spitzenköche werden in der neuen Hofkochschule bei jährlich 500 Kochkursen und Kulinarik-Veranstaltungen den rund 7.500 Teilnehmern die Vorzüge heimischer Lebensmittel vermitteln. Dass sie dabei immer die aktuellste Haushaltsküchentechnik nutzen können, sorgt eine Kooperation mit Miele: Die Firma stellt die Geräte zur Verfügung und veranstaltet im Gegenzug auch eigene Seminare und Kochkurse in der Hofkochschule. Der Boden erstrahlt in erfrischendem Steiermarkhof-Grün und bei schönem Wetter können die zubereiteten Speisen auch auf der großzügigen Terrasse mit Blick auf den 10.000 Quadratmeter großen Garten genüsslich verspeist werden.

DESIGN MIT GESCHICHTE



Die Rautenform findet sich an Decken, Türen, Wandvertäfelungen und der Theke des Hofcafés. „Die Raute wird im Steiermarkhof als wiederkehrendes Motiv eingesetzt und kam in der Vergangenheit vor allem bei Holz häufig vor“, erklärt Innenarchitekt Armin Haghirian. In die Gestaltung des Restaurants flossen auch viele Ideen des Steiermarkhofpersonals ein. Haghirian nennt ein Beispiel: „Anfangs wollten wir vor dem Speisesaal Fliesen verwenden. Im Gespräch mit dem Personal kamen wir dann darauf, dass ein Koffer, der über die Fugen rollt, ein unangenehmes Geräusch macht. Also wählten wir einen Terrazzo-Boden.“ Im Restaurant selbst bestand die Herausforderung darin, einen Mix aus Gemütlichkeit und schneller Mittagspause zu finden.

FEUER UND FLAMME



Hoffentlich nie gebraucht werden die Brandschutzeinrichtungen und -konzepte des Steiermarkhofs. Da auch während des laufenden Betriebs gebaut wurde, brauchte es ein eigenes Fluchtwegekonzzept für diese Phase. Eine Herausforderung des neuen Steiermarkhofs war, dass im Gebäude Gastronomie, Büros, Seminarräume und Tiefgarage untergebracht sind. Das Gesamtbrandschutzkonzept zur Erlangung der gewerbebehördlichen Bewilligung stammt von der Firma BSC GmbH, die auch die Ausführung der Brandschutzanlagen während des Baus überwachte. Auch für die bestehenden Gebäude und Seminarräume des Steiermarkhofs wurden neue Brandschutz-, Flucht- und Rettungspläne erstellt.

Raiffeisen Meine Bank

REGIONAL DIGITAL ÜBERALL

Wir sind dort, wo unsere Kunden sind.

Die steirische Nr. 1, wenn es um persönliche Beratung, Online Banking und um Kundennähe geht.

www.raiffeisen.at/steiermark



Vorzeigebau aus hochwe

Durch die Verwendung von Holz als Baustoff wurden

Leuchtturmprojekt für den Holzbau: Der Baustoff beweist im neuen Steiermarkhof seine Vorteile.

Der Holzbau hat in der Steiermark eine jahrhundertelange Tradition und eine starke Innovationskraft. Brettsperrholz – eine steirische Erfindung – revolutioniert gerade weltweit den

Holzbau und ermöglicht Holzhochhäuser in ungekannten Größenordnungen. Auch im Steiermarkhof kommt diese Technik zum Einsatz. Die oberen drei Geschoße des agrarischen Bürozentrums sind aus Holz. Es handelt sich um einen Holzriegelbau, der an statisch wichtigen Stellen mit Brettsperrholz ausgeführt wurde. Auch die Decken sind aus diesem Material. Brettsperrholz – das sind kreuz-

weise verleimte Bretter, die zu massiven Elementen zusammengesetzt werden. Durch die Vorfertigung im Werk ermöglicht diese Technologie eine sehr kurze Bauzeit vor Ort. Die Elemente sind extrem stabil und dabei dennoch vergleichsweise leicht sowie besonders nachhaltig.

Klima wird entlastet

Im neuen Steiermarkhof wurden in der Gebäudekonstruktion, Fassade, Fußböden, Decken und Möblierung rund 625 Kubikmeter Holz verbaut. Dadurch wurde die Bildung von 625 Tonnen klimaschädlichem Kohlendioxid (CO₂) verhindert, weil der Kohlenstoff dauerhaft im Holzbau gebunden ist und nicht in die Atmosphäre gelangt. Im Sinne einer Bildung mit Verantwortung legt der Steiermarkhof Wert auf einen ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt sowie auf das bewusste Einbinden von regionalen Partnern. „Es war uns ein großes Anliegen, den Erweiterungsbau mit

qualitativ hochwertigem heimischem Holz in Form einer Holzriegelbauweise auszuführen, was unter Einsatz modernster Technologien und jahrzehntelanger Erfahrung erfolgt“, unterstreicht Präsident Franz Titschenbacher. Und weiter: „Der natürliche Baustoff Holz wirkt auf die Teilnehmer angenehm, beruhigend und sorgt für einen hohen Wohlfühlfaktor. Das ist für den Bildungsbereich sehr wertvoll.“

Imposanter Holzbau

Von außen wird der Holzbau durch die Fassade aus steirischem Lärchenholz sichtbar. „Lärche ist das einzige heimische Holz, das die nötige Beständigkeit hat. Die Optik dieser Fassade hat uns auch für die Möbel im Außenbereich, Pflanzkübel und die Müllinsel inspiriert“, erklärt Gernot Pirker, der mit seinem Familienunternehmen den Holzbau verwirklichte. Zwischen Oktober und Dezember 2016 waren stets zehn bis 15 Mitarbeiter der Firma Pirker vor

PLANUNGS UND
BAUMANAGEMENT **AG**
GmbH

St.-Peter-Hauptstraße 42
8042 Graz
Tel. 0316 425891
office@ag-bau.com
www.ag-bau.com



Kompetenz in der Vielfalt.

Birkfelder Straße 40 | T: +43 3172 2417 - 0
8160 Weiz | www.lieb.at



Auszeichnung des Landes Steiermark

**LIEB
BAU
WEIZ**

Hoch- & Trockenbau
Planung
Generalunternehmung

**HOLZ
BAU
WEIZ**

Fertighäuser, Dachstühle
Holzstiegen
Ingenieurholzbau

**KERAMIK
BAU
WEIZ**

Fliesenverlegung
Beratung
Säure- & Bäderbau

**hagebaumarkt
LIEBMARKT
LIEBMARKT**

Baumärkte, Baustoffe
Gartencenter
Sport 2000

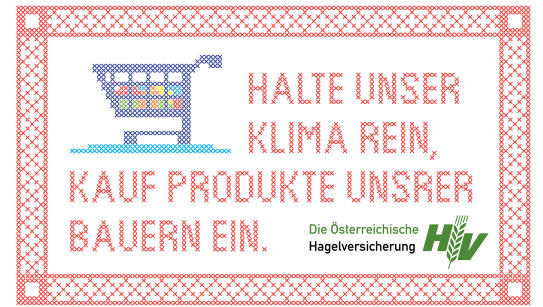
RAUMGREIFEND

Der Trockenbau teilt die Räume eines Gebäudes ein. Im neuen Steiermarkhof wurden tausende Quadratmeter Gipskartonplatten von der Firma Lieb Bau montiert. Dabei musste flexibel auf letzte Änderungswünsche und Baustellenerfordernisse eingegangen werden. „Die heimischen Handwerker lieferten hervorragende Qualität ab“, freut sich Bauprojektleiter Ralf Gregory. Gipskarton wurde aber nicht nur dazu verwendet, um Räume zu schaffen, sondern auch, um die Brandschutzklasse F90 an einzelnen Bauteilen, wie den Holzträgern, zu erreichen.



Holz ist im neuen Bildungszentrum nicht nur Fassade – auch die Konstruktion im Inneren besteht aus 600 Festmetern des nachwachsenden Rohstoffes

PACHERNEGG



SCHLICHTER BAU



Die Architektur des neuen Steiermarkhofs fällt von außen durch seine zeitlose Schlichtheit und den Einsatz von steirischer Lärche als Fassade auf. Sandra Tändler vom Architekturbüro Formart ST erklärt die Formen des Gebäudes: „Die kompakte Anordnung der neuen Baukörper strukturiert das Areal und schafft eine attraktive Hofsituation. Der zweigeschößige Verbindungsteil zwischen dem Bestand und dem neuen Bürotrakt lebt durch den ‚Bügel‘, der sich im ersten Obergeschoss an der Süd- und an der Nordseite an der Fassade abzeichnet, und die großzügigen Glasflächen. Besonders wichtig ist die Ausbildung der drei obersten Geschosse und der Ebene der Lüftungszentrale des Bürotrakts als Holzbau. Es entstand ein klarer Holzquader, dessen Erscheinung durch die eingeschnittenen Fensterbänder rhythmisiert wird. „Das Projekt Steiermarkhof ist für mein Büro ein absolutes Leuchtturmprojekt. Einerseits durch den Einsatz von Holz als Baustoff, andererseits durch die Größe des Projektes und das architektonische Erscheinungsbild, auf das wir sehr stolz sind“, so Tändler. Das Projekt musste nach kurzer Planung ausgearbeitet werden. Die Umsetzung im laufenden Betrieb ließ keinen Spielraum zu.

rtigem heimischem Holz

rund 625 Tonnen klimaschädliches CO₂ vermieden

Ort, um die drei Geschosse und die zwei Meter hohe Attika, hinter der sich die Gebäudetechnik verbirgt, zu bauen. Pirker: „Die größte Herausforderung war die Statik. Die Verankerungen im Betonbau müssen die Windlasten dieses großen Gebäudes aufnehmen.“ Die Fassade wurde zwischen März und Mai 2017 montiert. Teile der Fassade und der Fahrradraum wurden mit anthrazitfarbenen Hochdruckleimplatten, die auch aus Holz bestehen, gefertigt.

Brandschutz

Eine weitere Herausforderung war der Brandschutz, der die Schutzklassen F60 und F90 erreichen musste. „Meistens haben wir die Brandschutzklasse mit Holz erreicht. Nur zwei Leimbinderträger mussten wir mit Gipskartonplatten verkleiden, um F90 zu erreichen“, schildert Pirker.

Ein Holzbau in dieser Dimension ist für sein Unternehmen eine Premiere. „Ich habe bei der Eröffnung ein Foto vom fertigen Gebäude gemacht, das mich sehr stolz macht, wenn ich es mir am Computer ansehe. Die Größe ist imposant“, schwärmt Pirker. Der Auftrag ist jedoch noch nicht abgeschlossen: Ein Aktivgarten mit überdimensionalem Schachbrett, Balancierbalken und Kletternetz wird demnächst aufgebaut.

Agrarisches Bürozentrum

Im so entstandenen Gebäude zogen mehrere landwirtschaftliche Institutionen ein, die einen angenehmen Ort zum Arbeiten und Netzwerken erhalten haben. Im Steiermarkhof haben die Bezirkskammer Graz-Umgebung, Bioverband „Bio Ernte Steiermark“, der steirische Bauernbund, der Waldverband Steiermark ihre Heimat gefunden.

die liebe zum holz



Planung
Bauleitung
Ausführung

unsere zimmerei

- Fertighausbau
- Rundholzbau
- Carport und Terrassen
- Stiegenbau
- Fassadengestaltung
- Wintergärten

unsere tischlerei

- Dachgeschossausbauten
- Küchen
- Esszimmer
- Wohnzimmer
- Schlafzimmer
- Altbausanierung

Unsere Beratung wird Sie beeindruckern. Die Planung und Ausführung begeistern! Nur anrufen müssen Sie selber!

die liebe zum holz.

PIRKERHolzbau

winfried pirker ges.m.b.h. hauptstraße 60. 8763 möderbrugg

tel. 03571-2254 | mob1. 0664-2627712 | office@pirker-holzbau.at
fax 03571-22549 | mob2. 0664-2217804 | www.pirker-holzbau.at

zimmerei.tischlerei.rundholzbau

Alles aus einer Hand!

KÜCHE DER PROFIS



Das Restaurant des Steiermarkhofs serviert jährlich 40.000 Mittagessen aus regionalen Zutaten. Dazu bedarf es einer Profi-Küche. Ein Drittel der Lebensmittel kommt von Bauern aus der näheren Umgebung im Umkreis von 30 Kilometern, ein Drittel sind Biolebensmittel und ein Drittel kommt aus der Steiermark beziehungsweise Österreich. Außerdem sollen nicht nur die Edelteile, sondern das ganze Tier verwertet werden. Um auch dem saisonalen Anspruch gerecht zu werden, wurden diverse Küchengeräte angeschafft, um hausgemachte Spezialitäten zur jeweiligen Saison von Obst und Gemüse herzustellen (beispielsweise gefüllte Nudeln, Marmeladen, Pestos, Trockenfrüchte, Fruchtsirup, Speiseeis etc.).



GROSSKÜCHENTECHNIK
AUSTRIA GMBH

DER KÜCHEN-KOMPLETTAUSSTATTER
KOMPETENZ SEIT ÜBER 100 JAHREN

3382 Loosdorf, Krefftstraße 1

www.gt-austria.com

GESCHICHTE

Seit Jahrzehnten wird zwischen dem Gebiet der Ekkehard-Hauer-Straße und der Krottendorfer Straße mit Köpfchen gearbeitet. In der geistigen Landkarte der Stadt ist hier Bildung fest und dauerhaft verankert. Seit Generationen werden hier Innovationen erdacht und entwickelt, kühne Ideen gesponnen und realisiert.



Tausende von Offizieren des k. u. k. österreichisch-ungarischen Heeres werden hier zwischen 1914 und 1918 ärztlich betreut.

1931 Das Sanatorium wird aufgelöst und an das Schweizer Hilfswerk „Veritas“ verkauft. Das Hilfswerk widmet es der österreichischen Dominikanerprovinz als Ordensjuvent, also zur Schulung des Ordensnachwuchses. Aus dieser Zeit stammt der Name „Schweizerhof“, der im Volksmund bis heute geblieben ist.



1949 wird das Grundstück mit den Gebäuden an die Raiffeisenzentrale Steiermark verkauft.

1951 Der Schweizerhof wird zum „Raiffeisenhof“. Mit Jänner 1951 verpachtet die Raiffeisenzentrale Steiermark den Schweizerhof, der nun den Namen Raiffeisenhof trägt, an die Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft Steiermark zur Errichtung der bäuerlichen Standesschule.



Im Juni 2012 beginnen die Sanierungsarbeiten am Raiffeisenhof: erneuertes Festsaal, vier neue Seminarräume uvm.

2013 Im März 2013 wird der Raiffeisenhof in „Steiermarkhof“ umbenannt. Mit der Eröffnung des Steiermarkhofs werden auch der neue Steiermarksaal, vier neue klimatisierte Seminarräume, renovierte Zimmer sowie die Parkplatzerweiterung von 300 Abstellplätzen in Betrieb genommen.



2016 bis 2017: Um- und Neubau des Steiermarkhofs: es entsteht ein technisch modernisiertes Veranstaltungs- und Bildungszentrum

2017 Modernst ausgestattete Seminarräume, eine neue Hofkuchenschule, ein großes Bürogebäude, ein neues Restaurant, ein großer Innenhof und ein großer Garten laden zum Tagen ein. Die Adresse wird im September 2017 von Krottendorferstraße 81 auf Ekkehard-Hauer-Straße 33 geändert.

DAS BILDUNGSZENTRUM WIRD WIEDERERÖFFNET



Großer Moment bei der Eröffnung war die Schlüsselübergabe an das Steiermarkhof-Team: Seitinger, Frei, Brugner, Schützenhöfer, Nagl, Pein, Titschenbacher (v.l.n.r.)

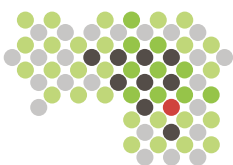


Blitzlichter

Die steirischen Agrarspitzen, die Spitzenvertreter der Landes- und Stadregierung, die Sozialpartner, Wirtschaftstreibende und Freunde des Steiermarkhofs wohnten bei prachtvollem Herbstwetter der Wiedereröffnung des Steiermarkhofs bei. Musik umschloss die stimmungsvolle Feier durch den Vormittag. Das Kammerorchester spielte ebenso wie die Studenten der Musikuniversität Graz und es sangen der Kammerchor und der Gospel- und Jazzchor des Johann-Joseph-Fux-Konservatoriums. Man zeigte, wie vielfältig, reichhaltig und stark verwurzelt der Steiermarkhof ist. „Der Steiermarkhof ist ein wichtiger Ort der Bildung, Begegnung und der Kommunikation“, hob Kammerdirektor Werner Brugner besonders hervor. Ein gelungener Auftakt!



1 Landesrat Christopher Drexler, Prof. Sandra Holasek, Sarah Wiener, Vize-Präsidentin Maria Pein und Landesrat Johann Seitinger eröffnen die Hofküche. 2 Auch die zweite Landtagspräsidentin Manuela Kohm war zu Gast. 3 Kulturverantwortliche mit Bürgermeister Siegfried Nagl an der Spitze. 4 Dieter Frei und Maria Pein beim Bildungsauftritt und zur STERTZ-Eröffnung. 4 Armin Lenz (ganz rechts) von den jungen wilden Gemüsebauern präsentierte Sarah Wiener seinen Paradeiseraft. 5 Aufmerksam – Landeskammerrat Carl Croy 6 Messechef Armin Egger, Präsident a. D. Gerhard Wlodkowski und Styria-Vorstandsvorsitzender Markus Mair im Gespräch. 7 Auch Brigadier Heinz Zöllner war Gast. 8 Landeskammerrat Martin Spreitzhofer und Stefan Zwettler debattieren über den Holzbau am Steiermarkhof. 9 Landesrat Johann Seitinger, Vorstandsdirektor Christian Purrer und Raiffeisenlandesbank-Generaldirektor Martin Schaller. 10 Obmann Jakob Karner von der Obersteirischen Molkerei. 11 Der Kammerchor sang die zweite und dritte Strophe der steirischen Landeshymne. Die erste und den Refrain übernahm die versammelte Gästeschar und brachte den Steiermarkhof zum Schwingen.



STEIERMARKHOF®
bilden. tagen. nächtigen.
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz
Tel. 0316/8050-7111
office@steiermarkhof.at
www.steiermarkhof.at
www.facebook.com/steiermarkhof

www.facebook.com/lksteiermark
www.facebook.com/steirischelandwirtschaft

Weitere Informationen und Bilder auf www.stmk.lko.at