

# BioInfo

BIO ERNTE STEIERMARK

Ausgabe 5/2022



Neuaufgabe  
Bio-Einkaufsführer

Nähere Information  
siehe Rückseite

# Wichtige Änderungen beim Tierzukauf

Mehr dazu auf den Seiten 6-8

© Bio Ernte Steiermark/Königshofer

Service Telefon Tierge-  
sundheit Schweine

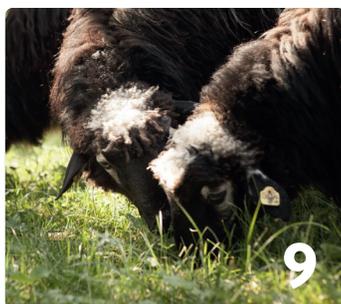
Seite 4

Vermarktungsprojekt  
Schafe

Seite 9

Bio für Graz

Seite 21



## Bio Ernte Steiermark

Vorwort Obmann, Ernst gemeint **3**

Panorama **16-17**

Öffentlichkeitsarbeit **18-20**

Bio für Graz **21**

Gastro-Partnerschaft **22-23**

Personelles **24**

## Beratung & Wissen & Termine

Beratung **4-12,14**

Preise **13**

Kurse/Veranstaltungen **15**

## Börse, Inserate

Börse, Inserate **25-28**

### Impressum

Bio Ernte Steiermark Info – Ausgabe 05/2022

### Herausgeber

Bio Ernte Steiermark, Krottendorferstraße 79, 8052 Graz,  
Tel. 0316/8050-7145, E-Mail: steiermark@ernte.at

### Bürozeiten

Mo – Do 08:00 – 15:00 Uhr, Fr 08:00 – 12:00 Uhr

### Hotline Beratung

Tel. 0676/842214-407, Mo – Fr 08:00 – 14:00 Uhr

### Redaktion

Thomas Gschier, Mag. Josef Renner, DI Wolfgang Kober, DI Ernst Heuberger, Julia Wöber BSc, DI Martin Kappel BEd, DI Peter Pieber, Mag. Kerstin Schluga-Paier, Bianca Westenacher BA, Bernhard Worresch BSc, Mag. (FH) Jacqueline Förster, Bernhard Haller BSc, Lukas Prenner, Freya Zeiler, Karin Magometschnigg, Georg Berger,  
Gezeichnete Artikel müssen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wiedergeben.

### Druck

Der Schmidbauer Druckerei

### Layout

Sabine Krutzler, Bild Cover: Bio Zentrum Steiermark

### Design

René Andritsch, M.A.

[www.ernte-steiermark.at](http://www.ernte-steiermark.at)

# Liebe Biobäuerinnen und Biobauern



Nach einem sehr heißen und lokal von Trockenheit geprägten Sommer, taten der Niederschlag und die zuletzt kühlen Temperaturen uns und unserer Umwelt sehr gut. Das stabile Herbstwetter lässt die noch ausstehende Ernte gut vorangehen und langsam aber sicher rückt der Winter näher. Zeit um Rückschau zu halten.

Unsere Bio-Feste erfreuten sich großer Beliebtheit und sind ein wertvoller Beitrag um die Bio-Landwirtschaft zu bewerben und sichtbar zu machen. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an alle Aussteller und an das Team der Bio Ernte Steiermark für euren Einsatz! Die Situation am Markt ist nach wie vor eine stabile. Konnten wir in der Corona Zeit enorme Zuwächse erzielen, sind wir jetzt wieder auf dem Vorkrisenniveau.

Wie ihr aus der Aussendung von BIO AUSTRIA entnehmen könntet, fällt die Teuerung auf Produkte aus der biologischen Landwirtschaft geringer aus, was zum Ergebnis hat, dass Bio-Produkte im Handelsregal nur unwesentlich teurer sind als konventionelle.

In der Steiermark möchten wir gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer die Zahl der Bio-Ackerflächen in den nächsten 5 Jahren um 50 % auf insgesamt 15.000 ha steigern. Hier sehen wir enormes Potential, weil der Trend zur fleischarmeren Ernährung anhält und gleichzeitig auch alles, was nicht der menschlichen Ernährung dient, als Futtermittel gebraucht wird. So werden wir versuchen, weiterhin zielstrebig und konsequent den steirischen Bio-Markt zu stärken.

Meint Euer Obmann

Thomas Gschier

## Ernst gemeint

Ich bin seit über 20 Jahren Obmann der RAMSAUER BIONIERE, einem Zusammenschluss von Biobäuerinnen und -Bauern Kaufleuten und Gastronom\*innen mit dem Ziel, Bio-Landwirtschaft und Gastronomie zu vereinen und Bio in der Gastronomie zu verankern. Die meisten unserer Betriebe haben eine Bio-Landwirtschaft und gewerblich geführte Gastronomie. Unser Produkt, das wir anbieten, ist BIO-URLAUB, und das zu 100 %! D.h. wir bieten unseren Gästen 100 % Bio bei Lebensmitteln und Getränken.

Wir haben uns von Anfang an zu einer freiwilligen Zertifizierung in unseren Gastrobetrieben verpflichtet. Freiwillig deshalb, weil es nach wie vor keine gesetzlich verpflichtende Bio-Kontrolle in der Gastronomie gibt. In diesem Bereich gibt es keine Kontrolle, ob Bio drinnen ist, wo Bio draufsteht.

Wir zahlen die Bio-Kontrolle in der Landwirtschaft und seit 22 Jahren freiwillig in der Gastronomie!

Ich möchte noch darauf hinweisen, dass wir alle kleinere Betriebe sind - bis 30 Betten - und die Kontrollkosten in der Gastronomie wesentlich teurer (ca. € 600,- aufwärts) sind als in der Landwirtschaft. Unsere Motivation, die Betriebe auf 100 % Bio umzustellen, war nicht ein finanzieller Gedanke, sondern die Überzeugung, dass diese Art der Bewirtschaftung nachhaltiger für die Zukunft unserer Kinder ist. Fakt ist aber, dass meine RAMSAUER BIONIERE auf Dauer nicht mehr bereit sind, für unser nachhaltiges Wirtschaften Kontrollgebühren bezahlen zu müssen.

Es gibt mittlerweile sehr viele wissenschaftliche Studien die beweisen, dass bei der Produktion von Bio-Produkten Luft, Wasser, Boden usw. viel weniger belastet werden, als dies bei konventionellen Produkten der Fall ist. Auch die CO<sup>2</sup>-Reduktion, zu der sich Österreich verpflichtet hat, erfüllt die Bio-Landwirtschaft schon lange.

Ich bin überzeugt, Bio ist nichts für Spinner, sondern unsere einzige Chance!

Den Aufwand der Bio-Kontrolle nehmen die RAMSAUER BIONIERE in Kauf, aber nicht die Kontrollkosten! Wir müssen endlich den Spieß umdrehen: wer nachhaltig wirtschaftet gehört belohnt und nicht mit Kontrollkosten bestraft!

Die RAMSAUER BIONIERE sind seit mehr als 22 Jahren Mitglieder bei BIO AUSTRIA, dem größten Bio-Verband Europas. Pioniere (Bioniere) sind bereit, neue Wege zu suchen und diese auch zu gehen! Wir hoffen auf intensive Unterstützung durch unseren Bio-Verband!



Georg Berger  
Biobauer und Bio-Gastronom

*PS: "Das Licht am Horizont wird nicht heller, wenn man in die falsche Richtung geht!"*

# Bio-Beilage in den Landwirtschaftlichen Mitteilungen

Am 13. Oktober 2022 erhielten alle bäuerlichen Haushalte in der Steiermark mit den Landwirtschaftlichen Mitteilungen eine Bio-Beilage.



© Bio Ernte Steiermark/Königshofer

Die Sonderbeilage, die den Titel „Mit Bio in die Zukunft“ trägt, hat zum Ziel, einen Überblick über die Bio-Sparten am Beginn der neuen ÖPUL-Periode zu bieten. Sie soll damit einerseits neue Umstellungsbetriebe ansprechen und andererseits Leistungen für bestehende Betriebe darstellen.

## Die Bio-Beilage beinhaltet folgende Themenbereiche:

- Leistungen Verband und Bio-Zentrum, ÖPUL 23+
- Philosophie, Kontrolle und Richtlinien
- Ackerbau, Schweine, Geflügel
- Grünland, Milch, Rindermast, Schafe und Ziegen
- Direktvermarktung, Obst, Wein, Bienen
- Auflistung des Bio Zentrum Steiermark -Teams

## Servicetelefon Tiergesundheit Schweine – kostenlos für unsere Mitglieder

Mit Frau Mag. Charlotte Schlenker konnte BIO AUSTRIA eine erfahrene Schweine-Tierärztin gewinnen, die seit 15 Jahren praktisch tätig ist und seit Kurzem eine eigene Praxis führt. Melden Sie sich bei konkreten Gesundheitsfragen rund um's Schwein! Aufgrund ihrer langjährigen Erfahrung kann sie beispielsweise auch bei Problemen mit der Fruchtbarkeit, Durchfällen, Atemwegserkrankungen etc. Auskunft geben. Zudem ist es heute sehr einfach, Fotos von der Gruppe oder einzelnen Tieren zu schicken.



### BIO AUSTRIA Servicetelefon – Tiergesundheit Schweine

Mag. Charlotte Schlenker  
Tel. 0664 /1409147  
an Werktagen von 8:00 bis 17:00 Uhr

Bitte auch auf die Mailbox sprechen, ein Rückruf erfolgt zuverlässig!  
E: [office@farmvet.at](mailto:office@farmvet.at) (für Fotozusendung und schriftliche Fragen + Whats App)

# Linsen – eine alte Kultur neu entdeckt

Die Linse ist eine der ältesten Kulturpflanzen und der Anbau war auch in Mitteleuropa als Speiseleguminose weit verbreitet.



Linse mit Stützfrucht Gerste. Wo der Bestand lückig ist, kommt das Unkraut durch

Seit einigen Jahren wächst wieder das Interesse an der Linse als hochwertiges Nahrungsmittel. Sie ist nach Soja die proteinreichste Hülsenfrucht. Ihr Anbau ist aber besonders unter steirischen Verhältnissen eine Herausforderung und sollte gut überlegt sein.

Die Linse ist sehr wärmebedürftig und frostempfindlich und braucht daher warme Lagen. Auch an den Boden stellt sie besondere Ansprüche. Sie gedeiht am besten auf eher trockenen, kalkhaltigen Standorten. Schwere bindige Böden und Staunässe sind für den Linsenanbau nicht

geeignet. Zu nährstoffreiche Ackerflächen sind ebenfalls nicht ideal, da hier die Verunkrautungsgefahr sehr hoch ist. Der Anbau sollte nicht vor Mitte April erfolgen, da die Linse stärkere Fröste nicht verträgt. Die Aussaatmenge variiert je nach Korngröße zwischen 25 und 80 kg/ha. Die Zeit vor dem Anbau kann für eine Unkrautkur genutzt werden, um ein optimales Auflaufen sicherzustellen. Da die Linse eine langsame Jugendentwicklung hat und auch relativ kurzwüchsig bleibt, wird sie bei uns in Kombination mit einer Stützfrucht angebaut. Sie hilft bei der

Unkrautunterdrückung und erleichtert die Ernte. Die Stützfrucht darf aber nicht zu dicht gesät werden, damit sie die Linsen nicht zu stark beschattet. Das heißt, bei der Linse wird die volle Aussaatmenge angebaut, bei der Stützfrucht reichen 30 % ihrer üblichen Aussaatstärke. Als Mischungspartner eignen sich Gerste oder Hafer. Neben der Witterung ist vor allem die Beikrautregulierung die größte Herausforderung, da im wachsenden Bestand eine mechanische Unkrautbekämpfung nicht mehr möglich ist.

Nach 100 bis 140 Tagen beginnt die Ernte. Linsen haben die Eigenschaft, dass die untersten Hülsen zuerst reifen, während die obersten noch grün sind. Je länger man die Ernte hinauszögern kann, umso mehr reife Linsen können geerntet werden. Überreife Hülsen platzen aber sehr leicht auf, daher muss die Ernte besonders schonend erfolgen. Mähdrusch oder Schwaddrusch sind möglich. Die Erträge schwanken sehr stark und werden in der Literatur zwischen 200 und 1000 kg/ha angegeben.

Der Anbau von Linsen ist eine große Herausforderung, da sehr viele Faktoren über Erfolg oder Misserfolg entscheiden. Wer aber entsprechende Standorte am Betrieb hat und auch das Wetter mitspielt, dann können Linsen eine interessante Möglichkeit darstellen, die Produktpalette in der Direktvermarktung zu erweitern.

# Wichtige Änderungen beim Tierzukauf ab 2023!

Grundsätzlich muss ein Biobetrieb eine eigene Nachzucht haben oder Bio-Tiere zukaufen. Um das Angebot an Biotieren zu bündeln wurden Bio-Tierdatenbanken eingerichtet. Diese sind für Wiederkäuer unter [www.almmarkt.com](http://www.almmarkt.com) bzw. für Schweine unter [www.pig.at](http://www.pig.at) abrufbar.



Ab 2023 muss zuerst in der Bio-Tierdatenbank nach einem geeigneten Angebot an Bio-Tieren gesucht werden. Bei Nichtverfügbarkeit muss ein entsprechender Nachweis aus der Bio-Tierdatenbank generiert werden, der in den VIS Antrag zu übernehmen ist. Über das VIS System

ist dann der notwendige Antrag zu stellen, um konventionelle Tiere zukaufen zu können. Nutzen Sie bereits heuer schon die Bio-Tierdatenbank, um Bio-Tiere anzubieten bzw. zu suchen! Konventionelle Zuchttiere von gefährdeten Nutztierassen (laut ÖPUL) bleiben

frei von diesen Genehmigungsvorgaben und können seit 1.1.2022 uneingeschränkt zugekauft werden. Die individuellen Umstellungszeiten sind jedenfalls zu beachten.

Tierart Schafe & Ziegen	Zukauf	zusätzliche Genehmigung /Überprüfung
Lämmer/Kitze für die Mast	nur Bio-Zukauf.	
Lämmer/Kitze für die Zucht	Wenn mit dem Aufbau eines Bestandes begonnen wird. Die konventionellen Tiere dürfen nicht älter als 60 Tage sein. Es gibt keine mengenmäßige Einschränkung.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle <b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>
Jungtiere für die Bestandesergänzung	konventionell nur Jungtiere, die noch nicht geworfen haben, im Rahmen von 20 % des Bestandes an Tieren, die älter als 6 Monate sind.  Der Prozentsatz kann bei Rassenumstellung, erheblicher Bestandesausweitung oder Aufbau eines neuen Betriebszweiges bei bestätigter Nichtverfügbarkeit auf 40 % erhöht werden.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle; bei Beständen mit weniger als 5 Schafen/Ziegen über 6 Monate kann ein Tier pro Jahr zugekauft werden. <b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b> Genehmigung vor dem Zukauf bei der Landesbehörde erforderlich, Formular zum Download unter <a href="http://www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/">www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/</a>
Böcke/Widder, älter als sechs Monate	Konventionell, ohne Einschränkung.	<b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>
Gefährdete Rassen aus ÖPUL-Liste	Konventionell, ohne Einschränkung bei Alter und Menge.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle.
Gefährdete Rassen außerhalb der ÖPUL-Liste	Konventionell, ohne Einschränkung bei Alter und Menge.	<b>Es ist eine behördliche Genehmigung und Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>

Tierart Rinder	Zukauf	zusätzliche Genehmigung /Überprüfung
Kälber für die Mast	nur Bio-Zukauf. Mutterkuhbetriebe dürfen im Ausnahmefall ein konventionelles Kalb zukaufen, wenn ein Kalb verendet. Es muss eine Bestätigung der Tierkörperverwertung vorliegen und die Vermarktung des Kalbes erfolgt konventionell!	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle.
Zuchtkälber	Wenn mit dem Aufbau eines Bestandes begonnen wird. Die konventionellen Tiere dürfen nicht älter als 6 Monate sein. Es gibt keine mengenmäßige Einschränkung.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle <b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>
Weibliche Jungrinder	konventionell nur Jungrinder für die Bestandeseergänzung, die noch nicht gekalbt haben, im Rahmen von 10 % des Bestandes an Rindern, die älter als 12 Monate sind.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle; bei Beständen mit weniger als 10 Rindern über 12 Monate kann ein Tier pro Jahr zugekauft werden. <b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>
Weibliche Jungrinder	Der Prozentsatz kann bei Rassenumstellung, erheblicher Bestandesaufbau oder Aufbau eines neuen Betriebszweiges bei bestätigter Nicht-Verfügbarkeit auf 40 % erhöht werden.	Genehmigung vor dem Zukauf bei der Landesbehörde erforderlich, Formular zum Download unter <a href="http://www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/">www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/</a>
Zuchtstiere, älter als zwölf Monate	Konventionell, ohne Einschränkung.	<b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>
Gefährdete Rassen aus ÖPUL-Liste	Konventionell, ohne Einschränkung bei Alter und Menge.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle.
Gefährdete Rassen außerhalb der ÖPUL-Liste	Konventionell, ohne Einschränkung bei Alter und Menge.	<b>Es ist eine behördliche Genehmigung und Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>

Tierart Geflügel	Zukauf	zusätzliche Genehmigung /Überprüfung
Legehennen	nur Bio-Zukauf.	Aufzucht des Bruderhahns ist zu beachten.
Masthuhn-Küken	grundsätzlich nur Bio-Zukauf, da ausreichend Bio-Küken vorhanden sind. Bei besonderen Rassen oder Linien (Les Bleues, Bresse Gauloise,...) ist der Zukauf von konventionellen Küken, nicht älter als drei Tage, möglich.	Umstellungszeit von 70 Tagen sowie Mindestschlachtalter.
Legehennen-Küken	grundsätzlich nur Bio-Zukauf, da ausreichend Bio-Küken vorhanden sind. Bei besonderen Rassen oder Linien ist der Zukauf von konventionellen Küken -nicht älter als 3 Tage - möglich.	Aufzucht des Bruderhahns ist zu beachten. Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle.
Küken für anderes Mastgeflügel (Puten, Enten, Gänse,...)	konventionelle Küken, nicht älter als drei Tage.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle.

Tierart Schweine	Zukauf	zusätzliche Genehmigung /Überprüfung
Ferkel für die Mast	nur Bio-Zukauf.	
Zuchtschweine der Rassen Edelschwein, Landrasse, Duroc und Schwäbisch Hällische sowie Gebrauchskreuzungen dieser Rassen	nur Bio-Zukauf. Bei bestätigter Nichtverfügbarkeit dürfen konventionelle Ferkel mit weniger als 35 kg oder Jungtiere, die noch nicht abgeferkelt haben, im Umfang von 20 % des Bestandes an Tieren, die älter als 6 Monate sind, zugekauft werden.	Genehmigung bei der zuständigen Landesbehörde vor dem Zukauf erforderlich! Genehmigung ist drei Monate gültig, längstens jedoch bis 31.12.2022.
	Der Prozentsatz kann bei Rassenumstellung, erheblicher Bestandesaufweitung oder Aufbau eines neuen Betriebszweiges bei bestätigter Nichtverfügbarkeit auf 40 % erhöht werden.	Genehmigung vor dem Zukauf bei der Landesbehörde erforderlich, Formular zum Download unter <a href="http://www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/">www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/</a> Genehmigung ist drei Monate gültig.
Herdbuch- Zuchtschweine für die Bio-Herdbuchzucht sowie PRRSnegative Zuchttiere für PRRSnegative Bio-Betriebe (max. drei Monate alte Bestätigung)	Es können konventionelle Ferkel mit weniger als 35 kg oder Jungtiere, die noch nicht abgeferkelt haben, im Umfang von 20 % des Bestandes an Tieren, die älter als 6 Monate sind, zugekauft werden. Der Prozentsatz kann bei Rassenumstellung, erheblicher Bestandesaufweitung oder Aufbau eines neuen Betriebszweiges bei bestätigter Nichtverfügbarkeit auf 40 % erhöht werden.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle. <b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>  Genehmigung vor dem Zukauf bei der Landesbehörde erforderlich, Formular zum Download unter <a href="http://www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/">www.bioaustria.at/d/bauern/tierzukauf/</a> Genehmigung ist drei Monate gültig, längstens bis 31.12.2022.
Zuchteber, älter als sechs Monate	konventionell ohne Einschränkung bei Menge.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle <b>Ab 2023 ist eine behördliche Genehmigung und eine Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>
Gefährdete Rassen aus ÖPUL-Liste (Mangalitza, Turopolje)	konventionell ohne Einschränkung bei Alter und Menge.	Überprüfung im Zuge der jährlichen Vor-Ort-Kontrolle.
Gefährdete Rassen außerhalb der ÖPUL-Liste	Konventionell, ohne Einschränkung bei Alter und Menge.	<b>Es ist eine behördliche Genehmigung und Nichtverfügbarkeitsbestätigung notwendig.</b>



© Bio Ernte Steiermark/Königshofer



© Bio Ernte Steiermark/Königshofer



© Bio Ernte Steiermark/Königshofer

# An alle Schaf haltende Betriebe und solche, die es noch werden wollen

Bio Ernte Steiermark als größter steirischer Bio-Verband hat es sich zur Aufgabe gemacht, einerseits die biologische Fleischproduktion ökologisch zu optimieren und andererseits den Bio-Betrieben durch angepasste Produktion ein gesichertes Einkommen zu ermöglichen.



Im Vordergrund soll dabei immer das Tierwohl stehen.

In Anbetracht der weltweit herrschenden kritischen Lebensmittelversorgung ist es uns auch ein großes Anliegen, unsere Nutztiere ihren Fähigkeiten entspre-

chend einzusetzen. Wiederkäuer sind die optimalen Grünlandverwerter und brauchen bei gutem Management keine Kraftfuttergaben – feed no food. Für schafhaltende Betriebe arbeitet Bio Ernte Steiermark derzeit an einem

interessanten Vermarktungsprojekt. Ziel des Projekts ist es, den Betrieben eine Schafhaltung nach ihren betrieblichen Gegebenheiten zu ermöglichen, dabei natürlich ein hervorragendes Produkt zu erzeugen und auch einen zufriedenstellenden Preis zu erzielen.

#### Neugierig geworden?

Dann melde Dich an und komm zum Kurs „Fleisch aus Gras“ am 18.11.2022 von 9:00 - 12:00 bei den Weizer Schafbauern (Obergreith 70, 8160 Weiz).

#### ReferentInnen:

DI<sup>in</sup> Christine Braunreiter, LK OÖ  
Barbara Soritz, Biobäuerin

#### Information:

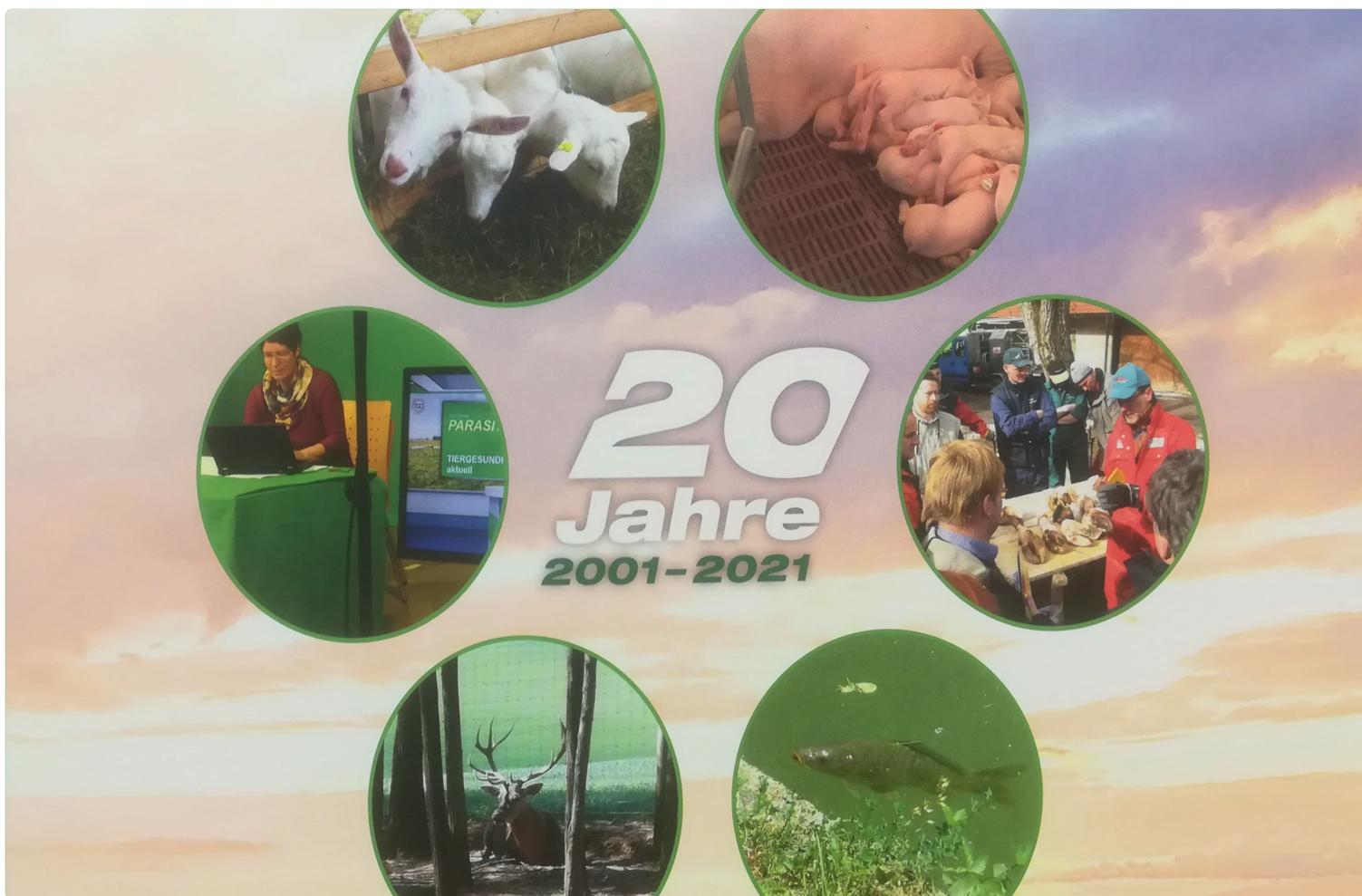
Peter Pieber (E: peter.pieber@lk-stmk.at, T: 0664/602596-7141)

**Anmeldung über das LFI Steiermark**  
(E: zentrale@lfi-steiermark.at, T: 0316 / 8050-1305)

## Nutzen Sie die Bio-Beratungshotline?

Wenn Sie Fragen zu Bio-Richtlinien oder zu speziellen Themen für Ihren Betrieb haben – rufen Sie die Hotline der Bio-Beratung an! Wir bemühen uns Ihre Fragen sofort zu beantworten oder stellen den Kontakt zur zuständigen Fachperson her.

**Bio-Beratungshotline:**  
**Tel. 0676/842214-407**  
**Montag - Freitag, 8 - 14 Uhr**



Österreichischer Tiergesundheitsdienst:

# Die Betriebserhebung ist tiergesundheitliche Qualitätsarbeit!

Als anerkannter Systemanbieter wird die Rolle des TGD im künftigen EU-Tiergesundheitsrecht stärker abgebildet werden. Der Erhalt eines hohen Tiergesundheitsstatus in Österreich ist für die gesamte Wertschöpfungskette vom Tierhalter bis zur verarbeitenden Wirtschaft und zum Export der Produkte ein existenzielles Ziel, das auch dem Konsumenten eine hohe Lebensmittelsicherheit garantiert.

Die fachgerechte Durchführung der Betriebserhebung (BE) als universelles tierärztliches Audit ist ein Kernelement im TGD und gilt als anerkanntes betriebliches Eigenkontrollsystem, das längst nicht nur auf den Arzneimitteleinsatz abzielt. Dabei sind 10 Evaluierungsbereiche von kompetenten Tierhaltern und

spezialisierten Betreuungstierärzten gemeinsam zu beurteilen und der Bestand zu begehen:

- Arzneimitteldokumentation und –anwendung
- Tierschutz
- Tiergesundheitsstatus
- Hygiene

- Fütterung
- Management
- Haltung
- Stallklima
- Gesundheitsprogramme
- Aus- und Weiterbildung



Ziele der BE sind die genaue Beobachtung und Verbesserung des Gesundheitszustandes des Bestandes und Einhaltung der gesetzlichen Vorgaben durch:

- Sicherstellung einheitlicher Arbeitsweisen am Stande der Technik und des Wissens
- Frühzeitiges Erkennen von Bestandsproblemen
- Erstellung von Ablauf- und Arbeitsanweisungen (Handlungspläne)
- Aufzeigen von Mängeln und Erarbeiten von Problemlösungen
- Dokumentation zur Nachvollziehung und Rechtssicherheit
- Qualitätssicherung und Einhaltung der TGD-Vorgaben

Die BE durch den Betreuungstierarzt ist keine Kontrolle i. e. S., sondern dient der Analyse von Schwachstellen im Rahmen der ständigen Qualitätsverbesserung. Dazu werden tierspezifische Indikatoren aufgenommen und laufend ergänzt. Die jährlich meist einmalige BE darf nicht mit einer ständigen tierärztlichen Bestandsbetreuung verwechselt werden. Dabei können keine intensiven Spezialberatungen vorgenommen werden, da die Zeit von 30-60 min. dafür meist nicht ausreicht.

Die ordnungsgemäße BE hat deshalb eine hohe Relevanz, weil es um die aktuelle Darstellung und Sichtbarmachung der Arbeiten, Leistungen und Entwicklungen im Betrieb und auch im TGD nach innen und außen geht. Dabei bieten die Länder-TGDs je nach tierartlichen, organisatorischen und finanziellen Voraussetzungen unterschiedliche Leistungskataloge an und sind nahe am Kunden.

Die Kernkompetenz des TGD liegt dabei hauptsächlich in der Prävention, Diagnostik und Sichtbarmachung von wirtschaftlich bedeutenden Krankheiten sowie der Beratung zu deren Verhinderung. Dabei erhobene Befunde können noch vor großen Schäden an den Tieren und auch beim Konsumenten evtl. Krankheitsausbrüche verhindern. Auch die Tierschutzrelevanz ist ein wichtiger Bereich, der v.a. Haltungsverbesserungen und Eingriffe bei unseren Nutztieren betrifft. Zusätzlich betreibt der TGD eine zielgruppenorientierte Öffentlichkeitsarbeit, ist in den einzelnen tierartbezogenen Branchen fest etabliert, organisiert

Projekte und vertritt fachliche Interessen seiner Teilnehmer. Er fördert ständig die vertrauensvolle Zusammenarbeit von Tierhalter und Tierarzt zur Verbesserung der Tiergesundheit, der Biosicherheit und zur Reduktion des Medikamenteneinsatzes und arbeitet dabei mit den Branchenvertretern strukturell eng zusammen.

Näheres finden Sie unter: <https://www.verbrauchergesundheit.gv.at/tiere/tiergesundheitsdienst/tiergesundheitsdienst.html> bzw. [www.tgd.at](http://www.tgd.at)

Autor: Dr. Karl Bauer, Steirischer Tiergesundheitsdienst

#### Beispiele eines TGD-Leistungsangebotes für Rinder

- Ein laufende, anerkannte Aus- und Weiterbildung aller Teilnehmer ist im TGD vorgesehen und auch elektronisch einseh- und abrufbar.
- Die Ausarbeitung von Merkblättern, Videos und Veranstaltungen für Mutterkuh-, Milch- und Mastbetriebe wird zu aktuellen und spezifische Themen durchgeführt.
- Weiterbildungs-Schwerpunkte zu „Kälbergesundheit“, „Antibiotikaeinsatz“ und „Biosicherheit“ werden in den letzten Jahren intensiv bearbeitet.
- Pathologisch-anatomische Sektionen in den Tierkörperverwertungsanstalten werden auf nicht anzeigepflichtige und wirtschaftlich relevante Krankheiten durchgeführt.
- Laboruntersuchungen vielfacher Art werden von den TGD-eigenen Labors oder über Vertragslabors angeboten und unterstützen die Diagnosestellung.
- Regelmäßige Blut- und Kotuntersuchungen auf Parasiten dienen als Grundlage von Therapiekonzepten, zur Verhinderung von Resistenzentwicklungen und damit der Wirtschaftlichkeit der Alm- und Weidetiere.
- Impfungen, zB. gegen die Rinderrippe, sind wichtige Beiträge zur Kälbergesundheit und Alternativen zu einem hohen Antibiotikaeinsatz im Krankheitsfall.
- Die Untersuchung von Aborten dient der Abklärung infektiöser Ursachen, die evtl. auf andere Tiere oder auf den Menschen übertragen werden könnten (Zoonosen).
- Die Untersuchungen von Keimen aus Milchproben mit Antibiotogrammen im Milchlabor sind für den Erhalt der Eutergesundheit und eine hohe Milchqualität entscheidend.
- Externe Beratungen für Problembetriebe werden angeboten, wenn grundlegende Untersuchungen in einer Herde notwendig werden.
- Angewandte wissenschaftliche Fragestellungen werden in Projekten erforscht und bis zur praktischen Umsetzung erarbeitet.
- Bei vom Betreuungstierarzt abgegebenen Medikamenten entfällt der Rechnungszuschlag von 13 %. Dies ist nur bei TGD-Mitgliedschaft, einem ausgebildeten Arzneimittelanwender und bei Erfüllung aller anderen Voraussetzungen möglich!

# AMA-Daten für den Biodiversitätsrechner – bis 26. Oktober 2022 zustimmen!

Wie bereits angekündigt, können die Betriebsdaten aus dem Mehrfachantrag in den Biodiversitätsrechner eingespielt werden. Die aktuellen Daten aus dem Mehrfachantrag 2022 sind seit Mitte Juni verfügbar.

Die letzte Frist für die heurige Datenübermittlung ist der 26. Oktober.

Für die Übernahme der Daten ist es notwendig, dass Sie als BetriebsleiterIn vorab dieser Datenübertragung im eAMA Portal zustimmen.

Eine Anleitung dazu finden Sie unter:

<https://www.ama.at/fachliche-informationen/eama-das-internetserviceportal/handbuecher/datenfreigabe>

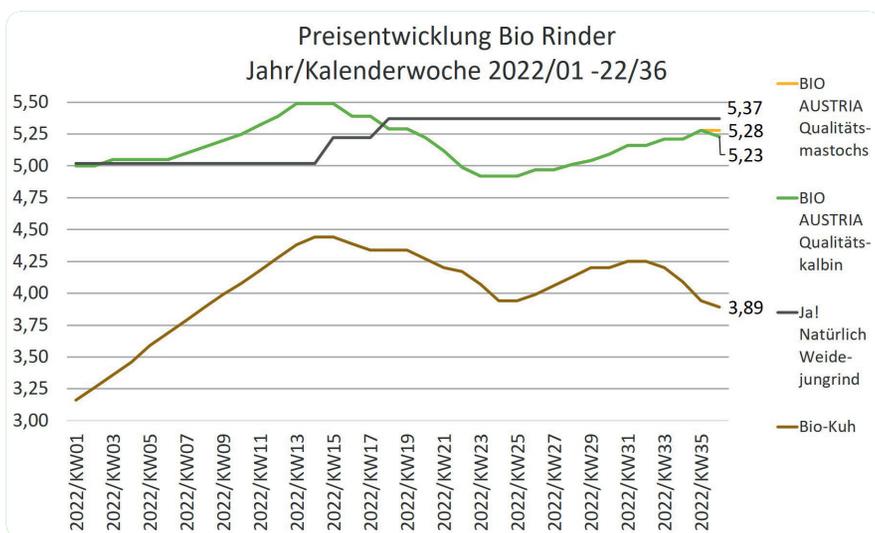
Bei Fragen wenden Sie sich bitte an

Eva Marthe

Tel. 0732/654884-263



## Bio-Rindfleischmarkt



Die Preise im Bio-Rinderbereich haben sich in den meisten Kategorien in den letzten Wochen nach oben entwickelt. Über alle Kategorien hinweg war die Ver-

marktung im Sommer geprägt von einer geringeren Nachfrage und einem geringeren Angebot gegenüber den letzten beiden Sommern. Aktuell herrscht ein

sehr stabiles Preisniveau bei Bio-Ochsen, Bio-Kalbinnen und Bio-Jungrindern. Die konventionellen Preise sind weiterhin auf hohem Niveau. Die Zuschläge für Bio-Rinder haben sich stabilisiert.

Die Preise für Bio-Schlachtkühe sind Mitte des Sommers unter Druck geraten, es kam zu wöchentlichen Preiskorrekturen. Das Angebot nahm in den letzten Wochen zu, die Vermarktung nach Deutschland geriet zusätzlich ins Stocken. Aktuell fallen in Deutschland aufgrund der Jahreszeit, der Trockenheit und der höheren Kraftfutterkosten mehr Schlachtkühe an. Derzeit betragen in Österreich und Deutschland die Bio-Zuschläge für Schlachtkühe nur mehr zwischen 0,10 und 0,30 € pro kg Schlachtgewicht.

Autor: Augustin Koch, BIO AUSTRIA

# Bio-Fleisch Vermarktung - Steiermark

## KW 38/2022

- **Bio-Jungrind**  
Ochsen und Kalbinnen  
Preise unter 12 Monate, > 200 kg SG (EZG)  
Klasse R 2/3 5,37 €/kg SG  
Klasse U 2/3 5,57 €/kg SG  
  
Projekt „Ja! Natürlich“ Basispreis  
R 2/3, 5,47 €/kg SG  
U 2,3, 5,67 €/kg SG  
Nicht-Projekt-Tiere Styria Beef: R 2/3, 5,00 €/kg SG  
U 2/3: 5,20 €/kg SG

- **Bio-Schlachtkühe**

Bio-Zuschlag:  
plus 0,10 €/kg SG

- **Bio-Vollmilchkälber**

Jünger als 4 Monate,  
Farbe 1 bis 4 bei 75 bis 120 kg SG kalt.  
Abnehmer: Fa. Gassner GmbH KW 38  
Klasse R 2/3 7,50 €/kg SG  
Klasse U 2/3 7,65 €/kg SG

- **Bio-Ochsen**

Bio-Zuschlag: je nach Alter und Klasse:  
plus 0,27 €/kg SG bis 0,52 €/kg SG

- **Bio-Kalbinnen**

Bio-Zuschlag: je nach Alter und Klasse:  
plus 0,45 €/kg SG bis 0,65 €/kg SG

Projekt „Zurück zum Ursprung – Bergrind“:  
Zuschlag + 15 Cent zusätzlich zum Bio-Zuschlag  
(Betrifft: Bio-Ochsen, Bio-Kalbinnen, Bio-Schlachtkühe)

Projekt „Zurück zum Ursprung – Weiderind“:  
Basispreis 5,10 €/kg R 2/3  
(Betrifft: Weidejungrind < 12 Monate,  
Bio-Ochsen/Kalbinnen von 8 bis max. 19 Monate, 200-340kg SG)

**Hinweis:** Die angegebenen Preise sind Nettopreise und gelten als **Richtpreise** bei der Vermarktung über Bio Beef GmbH und Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind. Die Preise unterliegen den marktüblichen Schwankungen und beziehen sich auf die KW 38.

**Wichtig!**

**Auf zeitgerechte Anmeldung vor dem gewünschten Schlachtermin ist zu achten: Jungrind mind. 2 Monate vorher; alle übrigen Tiere 1 Monat vorher!**

## Weizer Schafbauern

**Bio-Lämmer**

18-23 kg, Klasse R/3: 5,10 €/kg SG,  
Zuschlag BIO AUSTRIA + 1,00 €/kg SG

**Genauere Preisauskünfte und Information:**

**Weizer Schafbauern**

Tel. 03172/30370, E-Mail: office@weizerschafbauern.at

## EZG Steirisches Rind

Anmeldung mindestens 1 Monat vor Abholung.  
Genauere Preisauskünfte bzw. Anmeldung der Lebend- und Schlachttiere bei EZG Steirisches Rind:

**Obersteiermark:**

**Büro Judenburg**

Tel. 03572/44353, Fax: -15

**Süd-Ost-West-Steiermark:**

**Herr Strohmaier, Tel. 0664/3707416**

E-Mail: office@ezg-steirischesrind.at

## Bio Beef GmbH

Genauere Preisauskünfte bzw. Anmeldung der Tiere:

**Bio Beef GmbH, Mo-Di, 8-16 Uhr**

Tel. 0316/263230, Fax: 0316/263233

E-Mail: office@styria-beef.at

## Weizer Bergland Spezialitäten

Genauere Preisauskünfte bzw. Anmeldung der Tiere:

Tel. 03172/2268, E-Mail: wbs.weiz@aon.at

## Fa. Gassner GmbH

Bio-Kälber, Selbstanlieferung möglich, rechtzeitige  
Anmeldung notwendig! Tel. 0316/391010

## Bio-Fleischerei Der Feiertag/Weiz

Gesucht werden Bio-Rinder aller Kategorien.  
Tel. 03172/2717-0, fleischerei@derfeiertag.at

## Projekt Schirnhofer

**Nähere Informationen:**

**Julia Wöber, Tel. 0676/842214-410**

BIO Tierwohl Kalbin (Fix-Preis exkl. 10 ct Treueprämie)	
R 3	EUR 4,80 / kg netto
U 3	EUR 4,95 / kg netto
Schlachtgewicht	320 bis 380 kg kalt
Schlachtalter	20 bis 30 Monate
BIO Tierwohl Ochse (Fix-Preis exkl. 10 ct Treueprämie)	
R 3	EUR 4,95 / kg netto
U 3	EUR 5,10 / kg netto
Schlachtgewicht	340 bis 420 kg kalt
Schlachtalter	20 bis 36 Monate

Zusätzlich gibt es Zuschläge für Betriebe mit Tretmist/  
Tiefstreu und für ständigen (Winter-)Auslauf:

**Treemist-Tiefstreu-Bonus € 0,20**

**Ständiger Auslauf-Bonus € 0,20**

# Erkennen und erhalten

Ganz nach dem Motto „Nur was man kennt, das schützt man“ stellen wir in dieser Artikel-Serie Pflanzen- und Tierarten vor und zeigen, wie man diese fördern und erhalten kann.

## Gewöhnliches Zittergras (*Briza media*)

Zart und unscheinbar „zittern“ sie im Wind. Gemeint sind die Blütenstände des Zittergrases. Die dünnen Halme des Zittergrases zierte eine Rispe mit zarten, herzförmigen, herabhängenden Ährchen. Durch sein schönes Aussehen wird das Zittergras gerne in der Gartengestaltung als Ziergras verwendet. In der Natur kommt dieses ertragsarme Süßgras typischerweise in Pflanzengesellschaften wie Glatthafer- und Goldhaferwiesen, aber auch in Trespenwiesen und Kammgrasweiden vor.

Das Zittergras gilt als Lichtpflanze und als ausgesprochener Magerkeitszeiger. Gegenüber Düngung reagiert es sehr empfindlich. Auf entsprechend nährstoffarmen Standorten erkennen es Bäuerinnen und Bauern schnell. Extensive Flächen mit einer höheren Artenvielfalt, die im Sinne der abgestuften Wiesenutzung auf jedem Betrieb einen Platz haben (sollten), können einen guten Lebensraum für das Zittergras bieten.



© Kappel

## Feldgrille (*Gryllus campestris*)

Jeder hat sie schon mal gehört, aber wenige haben sie schon gesehen oder würden sie erkennen – die Feldgrille. Sie ist zwar eine der am weitest verbreitetsten Heuschreckenarten Österreichs, aber auch ihre Lebensräume sind in den letzten Jahrzehnten weniger geworden.

**Feldgrillen mögen es trocken und warm**  
Feldgrillen bevorzugen grabfähige, trockene Böden und kommen gerne auf Wiesenböschungen, Mager- und Trockenrasen, Weiden oder in Streuobstwiesen vor. Meist sind das eher magere Standorte, die aber trotzdem noch gemäht oder beweidet werden. In diesen Lebensräumen graben die Männchen die Wohnröhren, wo die Weibchen 20-40 Eier legen, aus denen nach knapp drei Wochen die Larven schlüpfen.

### Der Wiesenmusikant

Feldgrillen erkennt man akustisch an ihrem typischen zirpenden Gesang,

den aber nur die Männchen mit ihren strukturierten Flügeln erzeugen. Und das auch nur von April bis Juli – die Feldgrille ist also ein „Frühlingssänger“. Zu sehen bekommt man die flinken Läufer gelegentlich, wenn sie am Boden dahinhuschen. Man erkennt sie am 20-26 mm langen walzenförmigen Körper mit der überwiegend schwarzen Färbung.

### Fressen und gefressen werden

Während sich Feldgrillen überwiegend vegetarisch von Gräsern und Kräutern ernähren, werden sie selbst gerne (in verschiedenen Entwicklungsstadien) von diversen Räubern wie dem Turmfalken, Wiedehopf oder der Zauneidechse gefressen.

Gleich ob als Beutetier oder Wiesenmusikant, die Feldgrille verdient es, dass ihre Rückzugsstätten erhalten bleiben. Daher sollten in der Landschaft bewusst magere Standorte an Böschungen und Rainen



Die Feldgrille vor ihrer Höhle

von der Bodenbearbeitung ausgenommen, aber weiterhin durch Mahd offengehalten werden.

### Informationen:

ÖKL „Wir schauen auf unsere Wiesen“

# Veranstaltungen

Bitte  
anmelden!

## Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft

### Einführungskurs zweitägig mit Schwerpunkt Biodiversitätsförderung

Termin I:

24.11.2022 und 25.11.2022, 8:30-17:00 Uhr  
Ort: Moarhof HBLFA Raumberg-Gumpenstein, Trautenfels 15, 8951 Stainach-Pürgg

Termin II:

15.2.2023 und 16.2.2023, 8:30 - 17:00 Uhr  
Ort: Steiermarkhof  
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

## Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft

### Für Neumsteller auf Bio und Bio-Betriebe mit Bewirtschafterwechsel Einführungskurs eintägig

Termin:

10.03.2023, 8:30 - 16:30 Uhr  
Ort: Gasthaus Stocker, Furth 16, 8755 St. Peter ob Judenburg

## Ausgegraben – Wurzel- und Knollenraritäten am Teller

Termin:

04.11.2022, 17:00 - 21:00 Uhr  
Ort: Steiermarkhof  
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

## Einführungsseminar biologische Bienenhaltung

### Umfassende Informationen für Einsteigende und Profis

Termin:

04.11.2022, 9:00 - 17:00 Uhr  
Ort: Steiermarkhof  
Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

## Bio-Direktvermarktungstag Marketing/Strategie/Motivation

Termin:

07.11.2022, 09:00 - 16:00 Uhr  
Ort: Wird noch bekanntgegeben.

## Meine Pflanze denkt mit Seminar zur Vermittlung von Strategien zur Pflanzenvitalisierung

Termin:

08.11.2022, 9:00 - 16:00 Uhr  
Ort: LFS Großwilfersdorf  
8263 Großwilfersdorf 147

## Mensch-Tier-Beziehung (Grundkurs) Rinderhandlung für die Praxis

Termin:

08.11.2022, 9:00 - 15:30 Uhr  
Ort: Treffpunkt: GH Klapsch  
Unterer Steinwandweg 2,  
8530 Deutschlandsberg

Betrieb Christian Edegger  
Oberlaufeneggerstraße 69,  
8530 Deutschlandsberg

## Mensch-Tier-Beziehung (Aufbaukurs) Rinderhandlung für die Praxis

Termin:

09.11.2022, 9:00 - 15:30 Uhr  
Ort: Treffpunkt: d'Hoamat Wirtshaus,  
Pittermann 140, 8254 Wenigzell

Betrieb Raimund Kandlbauer  
Sichart 34, 8254 Wenigzell

## Fleisch aus Gras Lämmermast ohne Kraftfutter

Termin:

18.11.2022, 9:00 - 12:00 Uhr  
Ort: Weizer Schafbauern,  
Obergreith 70, 8160 Weiz

## Bio-Obstbautage 2022

Termin:

30.11.2022, 14:00 - ca. 21:00 Uhr  
1.12.2022, 08:30 - ca. 16:30 Uhr  
Ort: Bildungszentrum für Obst- und Weinbau Silberberg, Silberberg 1, 8430 Leibnitz (Änderungen vorbehalten)  
Anmeldung/Überweisung: online (bis 20. Nov.) über die BIO AUSTRIA-homepage unter folgendem link: [www.bio-austria.at/obstbautage](http://www.bio-austria.at/obstbautage) oder per Mail: [veranstaltung@bio-austria.at](mailto:veranstaltung@bio-austria.at) bzw. Tel.: 0732/654 884; genaue Infos zur Überweisung sind in der Anmeldebestätigung enthalten; eine Barzahlung vor Ort ist nicht möglich!

## Bio-OBST-Infoveranstaltungen

Termin:

November/Dezember 2022  
Ort: verschiedene Obstbetriebe in der Steiermark

## Tag des Bodens

### Humus aufbauen und mit aktiven Maßnahmen die Bodenfruchtbarkeit verbessern

Termin:

06.12.2022, 9:00 - 16:00 Uhr  
Ort: LFS Hatzendorf,  
8361 Hatzendorf 110

 **Glatzflechte, Warzen, Parasiten & Co**

Termin:

13.12.2022, 19:00 - 21:00 Uhr  
Ort: Online

 **Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen - Notfälle im Stall**

Termin:

15.12.2022, 19:00 - 21:00 Uhr  
Ort: Online

## Zertifikatslehrgang Bio-Weinbau

Termin:

ab 14.12.2022, 9:00 - 17:00 Uhr,  
Dauer: 120 UE (15 Kurstage)  
weitere Termine werden noch bekanntgegeben  
Ort: Bildungshaus Schloss Retzhof,  
Dorfstraße 17, 8430 Wagna

### Anmeldung:

bis spät. 14 Tage vor dem Kurstermin beim LFI Steiermark,  
Tel. 0316/8050-1305, Fax: 1509,  
E-Mail: [zentrale@lfi-steiermark.at](mailto:zentrale@lfi-steiermark.at)

Genauere Informationen zu unseren Kursen finden sie auf unserer Homepage:



## Bio macht Schule

Nach zwei Jähriger Pause konnte endlich wieder der Aktionstag für PädagogInnen, veranstaltet von der Landwirtschaftskammer Steiermark, stattfinden. Wir waren Teil davon und konnten unser pädagogisches Material wortwörtlich an die Frau bringen. Besonders beliebt waren das Kamishibai, auch Erzähltheater genannt, und der Bio-Kalender. Alle Informationen zum pädagogischen Material finden Sie hier: <https://www.bio-austria.at/a/konsument/bio-angebote-unterrichtsmaterialien/>



## Fermentieren

Gemeinsam mit der Klima- und Energiemodellregion Graz Umgebung Nord wurde in Deutschfeistritz ein Fermentations-Workshop "Fermentieren leicht gemacht" veranstaltet. Vor diesem Kochkurs fand auch das jährliche Bio-Informationsbäuerinnen Treffen statt und anschließend gemeinsam gekocht. Wolfgang Zemanek hat durch die Reihen begeistert und wird uns bestimmt noch durch weitere Kurse begleiten.



## Jubiläum

Bio-Bauernmarkt Herz-Jesu feierte sein 10-jähriges Jubiläum! Der Bio-Bauernmarkt am Vorplatz der Herz-Jesu Kirche in Graz ist eine beliebte Einkaufsquelle der Grazerinnen und Grazer. Und das bereits seit 10 Jahren. Am 20. September luden die MarktsteherInnen und Bio Ernte Steiermark zu einem Bio-Fest – mit Musik, Kinderprogramm und Kulinarik vom Biohof Monschein. Die Veranstaltung wurde trotz wechselhaftem Wetter gut besucht.



## Bio-Fest Stainz

– Kunst traf Genuss

Das Bio-Fest Stainz verbindet Jahr für Jahr Kunst mit Genuss. Zum 26igsten Mal fand am 24. und 25. September der Kunsthandwerksmarkt mit Bio-Fest am Stainzer Hauptplatz statt. Die Bio-Betriebe verwöhnten die BesucherInnen mit vegetarischen Gerichten und Köstlichkeiten vom Lamm, Rind und Huhn. Auch Mehlspeisen, Kaffee, Säfte, Weine und Bier durften nicht fehlen. Insbesondere am Samstag sorgte das gute Wetter für gute Stimmung.



## Bio-Fest Fürstenfeld

- Bio-Genuss am Hauptplatz

Am 24. September wurde unter dem Motto „Bio isst bodenständig“ am Hauptplatz in Fürstenfeld gefeiert. Die steirischen Biobäuerinnen und Biobauern präsentierten ihre Waren und sorgten für kulinarische Höhepunkte. Zusätzlich wurde ein Sortiment an Kunsthandwerk, Gartenprodukten und Bio-Kosmetik angeboten.



© Gerald Hirt

## Mobilitätswoche

Die Europäische Mobilitätswoche fand dieses Jahr von 16. – 22. September statt. In dieser Woche wird besonderer Fokus auf nachhaltige Mobilität gelegt. Gemeinsam mit dem Klimabündnis und Gemeinden rund um Graz haben wir mehrere Info-points inklusive Smoothie-Rad veranstaltet. Fokussiert wurden Hart bei Graz, Lieboch und Graz. Das Smoothie-Rad kommt vollkommen ohne Strom aus und Besuchende konnten sich ihren Smoothie mit eigener Muskelkraft erradeln.



# Mit Bio aus der Krise!

Pressekonferenz Bio Ernte Steiermark, Landwirtschaftskammer Steiermark und Landesrat Hans Seitinger, 7. September 2022, Medienzentrum Graz



© Johannes Peileiter

v.l.n.r. Josef Renner, Josef Spindler, Franz Titschenbacher, Hans Seitinger, Thomas Gschier

Das Lebensressort Steiermark, die Landwirtschaftskammer Steiermark und Bio Ernte Steiermark arbeiten gemeinsam an einer Weiterentwicklung des biologischen Landbaus. Ziel ist es im Zeitraum der neuen GAP-Periode 2023-2027 die Bio-Ackerflächen von 10.000 ha auf 15.000 ha auszuweiten.

Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark, sieht eine Chance im Ausbau des Bio-Ackerbaus. Ziel ist es, in den nächsten fünf Jahren die Bio-Ackerfläche in der Steiermark um 5.000 Hektar zu erweitern. Rein rechnerisch könnten so jährlich 30 Bio-Ackerbauern hinzukommen. „Neben Getreide als Futtermittel sollen auf diesen Flächen allen voran auch der Anbau von Linsen, Kichererbsen und Dinkel, Weizen und Roggen für die Brotherstellung, weiters Sonnenblumen und Leinsamen für die Herstellung von Speiseöl forciert werden“, betont Titschenbacher. Die Biobauern und Biobäuerinnen schaffen damit einen regionalen Markt für Zutaten der veganen Ernährung.

# Wiesenbegehung mit Schwerpunkt Biodiversität

Am 09. September fand am Bio-Betrieb der Familie Steinbuch in Koglhof im Bezirk Weiz eine Wiesenbegehung mit Schwerpunkt Biodiversität statt, bei der rund 30 TeilnehmerInnen begrüßt werden konnten.



Wir freuen uns über das breite Interesse an diesem Themengebiet! Unter der Leitung von Peter Pieber und Martin Kappel wurde zu Beginn der Veranstaltung auf Fördermöglichkeiten von Extensivgrünland eingegangen. Danach folgte die Besichtigung mehrerer unterschiedlich bewirtschafteter Standorte. Dabei wurden die spezifischen Standorteigenschaften besprochen, Indikatorarten vorgestellt und davon eventuelle Verbesserungsvorschläge abgeleitet. Auch wurden bei der Veranstaltung Möglichkeiten zur Extensivierung von Flächen und zur Neuanlage von Extensivgrünland vorgestellt. Durch die Schilderungen von eigenen Erfahrungen durch TeilnehmerInnen sowie durch einige fachliche Inputs von Alfred und Elisabeth Steinbuch wurde die Veranstaltung ein voller Erfolg. Vielen Dank für die rege Teilnahme und Familie Steinbuch für die Bereitstellung ihrer Flächen!

# Bio-Fest Graz – ein Fest für alle Sinne

Riechen, schmecken, hören, sehen, fühlen – beim Bio-Fest am Grazer Hauptplatz am 30.09. und 1.10.2022 wurden alle Sinne angeregt und die biologische Landwirtschaft in den Mittelpunkt gerückt.



Ehrengäste

Bereits zum 26. Mal luden die steirischen Biobäuerinnen und Biobauern zu einem kulinarischen und informativen Event der Superlative und verwandelten den Hauptplatz in eine Bio-Genuss- und Gentechnikfrei-Zone.

Trotz nicht gerade einladenden Wetters lockte das Fest bereits am Freitag viele BesucherInnen an. Belohnt wurden die „Wetterfesten“ mit einem vielfältigen kulinarischen Angebot. 25 AusstellerInnen und VerköstigerInnen gaben den BesucherInnen die Möglichkeit, einen Streifzug durch die Vielfalt des Bio-Produktsortimentes zu unternehmen. Abwechslungsreich gestaltete sich auch das Musikprogramm: Jazz traf auf Volksmusik und Austropop.

Wetterbesserung und das Freiluftrestaurant luden am Samstag zu längerem Verweilen ein. Während die Erwachsenen über den Bauernmarkt bummelten und bei einem Glas Bio-Wein die Festatmosphäre genossen, waren die Kinder mit dem Bau eines Ohrenschlürferhäuschens und mit Stofftaschen bemalen beschäftigt. Die Modenschau des Modelabels Apflbutzn zeigte, dass bio nicht nur gut schmeckt, sondern auch tragbar ist.

Wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen im nächsten Jahr:  
**Treffpunkt 29. und 30.09.2023 am Grazer Hauptplatz**

Danke allen AusstellerInnen, BesucherInnen und MitarbeiterInnen!

Kerstin Schluga-Paier  
Bio Ernte Steiermark



BesucherInnen mit Bio-Maskottchen



26. Grazer Bio-Fest



Bio-Information

# BIO AUSTRIA sucht den Klimafuchs 2022!

Wenn Sie auf Ihrem Hof „klimafit“ unterwegs sind und innovative Lösungen für ein positives Auswirken auf den Klimawandel parat haben, dann ist die Teilnahme beim heurigen Bio-Fuchs genau das Richtige für Sie. Denn beim diesjährigen Bio-Fuchs dreht sich alles um das Thema Klimaschutz.



ein anschließendes Publikums-Voting gekürt.

Da ist auch sehr vorteilhaft Bilder, Videos Präsentationen mit zu senden, um die Projekte dementsprechend zu beurteilen und ihre Gewinnchancen zu erhöhen. Die Gewinner des Bio-Fuchses werden am Eröffnungstag der BIO AUSTRIA Bauertage am 24. Jänner 2023 ausgezeichnet. Als Gewinner können Sie neben der beliebten Bio-Fuchstrophäe folgende Preise gewinnen.

**1. Platz:**

BIO AUSTRIA Klima-Fuchs Gewinnertrophäe und ein Preis im Wert von 600,- €

**2. Platz:**

Preis im Wert von 500,- €

**3. Platz:**

Preis im Wert von 400,- €

**Bei Fragen zur Teilnahme**

Haben Sie Fragen oder benötigen Sie weitere Informationen zum Bio-Fuchswettbewerb, dann wenden Sie sich an Frau DI Bettina Gutschl unter 0676 842 214 252 oder [bettina.gutschl@bio-austria.at](mailto:bettina.gutschl@bio-austria.at)

**Klimafit auf BIO AUSTRIA-Höfen**

Beim heurigen Bio-Fuchs werden in drei unterschiedlichen Kategorien einfallreiche Projekte zum Thema Klimaschutz gesucht und prämiert.

In den Rubriken

- Klimafit über das Hoftor hinaus
- Klimafit am Hof
- Klimafit auf den Flächen

können die Projekte bis zum Montag den 28. November 2022 eingereicht werden. Die Teilnahmebedingungen sowie das Antragsformular finden Sie unter [www.bio-austria.at/biofuchs](http://www.bio-austria.at/biofuchs).

**Gewinne den Bio-Fuchs**

Aus allen Einsendungen werden, durch eine unabhängige Jury, zwei Finalisten gewählt. Der Gewinner wird dann durch

# Neue BIO AUSTRIA Werbemittel



BIO AUSTRIA hat sich auf den Höfen umgehört, wo Bedarf für neue Werbemittel besteht. Dadurch wurden neue Werbemittel kreiert, die bei der Bewerbung jedes einzelnen Betriebes helfen sollen. Neben den bereits umfangreichen Materialien von BIO AUSTRIA findet ihr unter [www.bio-austria.at/a/bauern/neue-materialien/](http://www.bio-austria.at/a/bauern/neue-materialien/) ab sofort die neuen Werbemittel zum Bestellen.

Das Angebot reicht von Schürzen, Wegweisern, Betriebstafeln bis hin zu T-Shirts, Tassen und Schüsseln. So kann jeder bei seinem Betrieb individuell auf die Bio-Landwirtschaft aufmerksam machen.



# Steirische Bio-Modellregionen Start „Bio für Graz“

Wir freuen uns sehr, dass wir nach der Vereinsgründung der steirischen Bio-Modellregionen nun im Sommer mit den ersten Aktivitäten rund um das Programm „Bio für Graz – solidarische Produktions- und Konsumgemeinschaft“ starten konnten



Im Zuge des Projektes haben wir uns klare Ziele gesetzt, die wir nun bis Ende 2023 konsequent im Rahmen der festgelegten Arbeitspakete und Maßnahmen schrittweise umsetzen:

- Stärkung der Direktvermarktung und Gewinnung neuer Bio-Betriebe
- Erweiterung des Produktangebotes im Bio-Laden am Grottenhof und enge Kooperation mit dem Bio-Markt
- Aufbau einer solidarischen Produktions- und Konsumgemeinschaft
- Entwicklung neuer Dienstleistungsangebote am Bio-Campus Grottenhof
- Zustellservice für Bio-Produkte
- Wirtschaftlichkeitskonzept und Betreiberstruktur Bio-Laden
- Kommunikationskonzept und aktives Netzwerkmanagement Bio für Graz

Dabei ist es uns besonders wichtig, vorhandene Kräfte und Ressourcen zu bündeln und zu stärken. Unser zentrales Anliegen ist es auch bestehende Strukturen und Initiativen zu nutzen und Synergien zu finden.

Im Arbeitspaket „Erweiterung des Produktangebotes im Bio-Laden am Grottenhof und enge Kooperation mit dem Bio-Markt“ geht es nun konkret um die Analyse der bisherigen Angebote, die Erweiterung des Produktportfolios, neue Bio-Produkte, eine attraktive Sortimentsgestaltung und mögliche Formen der Warenpräsentation. Ziel ist die Vielfalt der Steirischen Bio-Lebensmittel in höchster Qualität zu zeigen und sichtbar zu machen, denn der Grottenhof soll ein Ort des Lernens, der Begegnungen und des Bio-Genusses sein.



© Bio Ernte Steiermark/Königshofer

In diesem Zusammenhang planen wir laufende Informationsrunden und kurze Workshops mit interessierten Bio-Betrieben durchzuführen und laden Sie sehr herzlich zur Auftaktveranstaltung am

**24.10. um 18.30 Uhr  
in den Steiermarkhof**

ein! Nach einer Kurzvorstellung des gesamten Projektes geht es dabei vor allem um die Suche nach weiteren Lieferanten für das neu entstehende Bio-Geschäft, sowie die Evaluierung möglicher Zustell- und Abholservices in Graz.

Wir freuen uns auf eine zahlreiche Teilnahme und interessierte Betriebe können sich direkt bei Karin Magometschnigg, Projektleiterin „Bio für Graz“ melden.



**Kontakt:**  
Karin Magometschnigg  
Tel. 0664/1875377  
office@argegrottenhof.at



# Menüs mit Persönlichkeit KochGenussAtelier

Ute Koch betreibt gemeinsam mit ihrer Schwester Barbara Huss-Galli das KochGenussAtelier in Schwanberg mit Dependance in Graz in der Sporgasse. Ihr vielfältiges Angebot zieht sich von Caterings für unterschiedlichste Anlässe bis Mittagsverpflegung in der Grazer Innenstadt.

Wir haben Ute Koch anlässlich der Bio-Gold-Partnerschaft ein paar Fragen gestellt.

**Weshalb und seit wann seid ihr Bio?**  
Unser erster Schritt in Richtung Bio begann nicht direkt mit dem KochGenussAtelier, sondern mit unserem damaligen Lebensmittelgeschäft in Schwanberg. Dort hatten wir auch ein Bio-Sortiment. Als wir dann

*mit dem Kochen anfangen, entschieden wir uns, hauptsächlich die Bio-Produkte aus dem Geschäft zu verwenden. Unser Café war damals noch im Lebensmittelladen in Schwanberg. Seit 2017 sind wir BIO AUSTRIA Gastro Partner. Begonnen haben wir mit einer Teil-Zertifizierung, weil wir auch andere Produkte aus dem Geschäft verwendet haben. Die Entscheidung für Bio hat bei uns eine lange Geschichte. Meine*

*Mutter hat starke Migräne. Aus gesundheitlichen Gründen stellte sie die Ernährung um und fing vor 40 Jahren an, für die Familie gesund und wertvoll zu kochen. Dabei legte sie auch Wert auf Bio. Als Geschäftsfrau war es damals für sie nicht leicht. Das hat uns alle geprägt. Ich habe im Geschäft eine große Bio-Abteilung angelegt, auch wenn der Absatz am Anfang sehr schwierig war. Wir waren damit „vor unserer Zeit“. Wir*

## BIO AUSTRIA Gastropartnerschaft

Gold	Silber	Bronze
		
> 90% Bio-Wareneinsatz *	> 60% Bio-Wareneinsatz *	> 30% Bio-Wareneinsatz *

\*Anteil der durchschnittlichen jährlichen Kosten für Bio-Zukäufe am Gesamteinkaufsvolumen für Lebensmittel und Getränke.

sind trotzdem dabei geblieben, weil wir merken, dass es uns selber einfach gut. Es ist mir wichtig, auch in Hinblick auf meine Kinder.

Der Grundstein für das KochGenussAtelier, das ich heute führe, wurde bereits in meiner Schulzeit gelegt. Damals absolvierte ich im Hotel Florian ein Praktikum. Die vegetarisch und biologische Küche dort hat mir so gefallen – das hat mich geprägt.

#### Was hat euch bewogen, euch bio-zertifizieren zu lassen?

Der Spagat im Geschäft zwischen konventioneller und Bio-Ware war schwer für uns. Wenn zum Beispiel ein konventioneller Liter Milch abließ, verwendete ich die Milch zum Kochen, statt sie wegzuerwerfen. Trotzdem war es irgendwie nicht mehr stimmig. Uns waren die Unterschiede von Bio und konventionell bewusst – daher wollten wir nur mehr Bio machen. Mit der Zertifizierung positionierten wir uns dann klar für Bio.

#### Was zeichnet euch aus?

Wir arbeiten in der Küche hauptsächlich mit Gemüse. Die vegane und vegetarische Küche bildet für uns die Grundlage, ergänzt um Fisch und Fleisch. Das passt dann für alle – so kann man zum Beispiel auch eine Hochzeitsgesellschaft gut bekochen.

#### Nennt uns 3 Speisen, die typisch für euch sind. Weshalb?

- Die bunte Vielfalt, und dass immer was Neues dazukommt! Da wir saisonal kochen, verwenden wir das, was gerade da ist.
- Risotto mit Fisch – das gibt's auch immer beim Grazer Bio-Fest
- Verschiedenen Suppen nach Jahreszeit, zum Beispiel Kastaniensuppe im Herbst, im Sommer kalte Tomatensuppe

#### Wer sind eure Bio-LieferantInnen und welche Produkte bezieht ihr von ihnen?

Derzeit beliefert uns hauptsächlich Biogast, der Bio-Großhändler. Dieser hat auch viele

regionale Bio-Produkte im Sortiment. In Bezug auf regionale AnbieterInnen wollen wir auf jeden Fall noch mehr machen. Derzeit ist vor allem der zeitliche Aspekt noch eine Herausforderung.

Zu unseren regionalen Bio-LieferantInnen zählen zum Beispiel

- Barbara Soritz mit Bio-Lammfleisch
- Roman Feiertag mit Fleisch
- Schalk Mühle mit Hülsenfrüchten

#### Gibt es Bemühungen, Lebensmittelverschwendung zu reduzieren? Welche?

Ja! Das ist uns mit dem Lokal gut gelungen. Unser Catering alleine war zuvor schon eine Herausforderung. Jetzt können wir, wenn wir etwa zu viel Kürbissuppe für ein Catering gekocht haben, diese in Gläser abfüllen und im KochGenussAtelier in der Grazer Sporgasse verkaufen. Das macht uns flexibler und wir vermeiden die Verschwendung wertvoller, guter Lebensmittel.

#### Wo steht ihr heute und wo wollt ihr in 3 Jahren mit eurem Bio-Anteil stehen?

Wir stehen derzeit im KochGenussAtelier bei einem Bio-Anteil von rund 98 Prozent. Die Kräuter und Nüsse stammen nämlich aus dem eigenen Hausgarten. Und für Mascarpone haben wir auch noch keine passende Alternative in Bio-Qualität gefunden.

#### KochGenussAtelier GmbH

Sporgasse 32  
8010 Graz  
0676/9179792  
office@kochgenussatelier.at



## Beratung Liezen

### Liebe Biobäuerinnen und Biobauern!

Mein Name ist Freya Maria Zeiler und ich komme aus dem wunderschönen Kleinsölketal im Bezirk Liezen. Dort bin ich mit meinen fünf jüngeren Brüdern auf einem kleinen Bergbauernhof mit Schafen, Ziegen und Hühnern aufgewachsen. Schon seit meiner Kindheit spielte die Musik eine große Rolle in meinem Leben, weshalb ich mich entschied, das BORG in Radstadt mit musikischem Schwerpunkt zu besuchen. Auch die Arbeit am Bauernhof und besonders der Umgang mit Tieren macht große Freude, weshalb ich nach dem Abschluss der Matura meine Ausbildung

wieder in Richtung der Landwirtschaft orientierte. Ich absolvierte die Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik und zahlreiche Lehrveranstaltungen auf der BOKU, um meinen Traumberuf – Beraterin oder Lehrerin für Landwirtschaft – zukünftig ausüben zu können.

Nun habe ich die Chance bekommen, den bestehenden und zukünftigen Bio-betrieben im Bezirk Liezen als Beraterin zur Verfügung zu stehen. Ich freue mich sehr auf diese Aufgabe und bin motiviert, euch bei euren Anliegen und Fragen bestmöglich zu unterstützen!



#### Kontakt:

Freya Zeiler  
Tel. 0664/7602596-5125  
freya.zeiler@lk-stmk.at

## Freiwilliges Umweltjahr Bio

### Liebe Biobauern und Biobäuerinnen!

Mein Name ist Lukas Prenner und es freut mich sehr, mich vorstellen zu dürfen. Ich bin der neueste Mitarbeiter von Bio Ernte Steiermark und absolviere seit Anfang September ein Freiwilliges Umweltjahr.

Ich bin in Österreich geboren, aber in Kanada, in der Nähe der kanadischen Rocky Mountains aufgewachsen. Ich hatte in meiner Kindheit und Jugend die Gelegenheit, die zahlreichen faszinierenden Nationalparks und Berglandschaften zu entdecken und habe dadurch eine Verbindung zur Natur entwickelt. Deswegen freut es mich sehr, dass ich bei Bio Ernte Steiermark mehr über die biologische Landwirtschaft und die Auswirkungen auf unsere Umwelt lernen kann.

Ich bin seit Jänner 2022 wieder in Österreich und baue mir zurzeit in Graz ein neues Leben auf. Neben der Arbeit, absolviere ich zurzeit einen Master in Sport Management und bin ein aktiver Fußballspieler.

Schon bei der ersten Kontaktaufnahme bei dem Vorstellungsgespräch mit Bio Ernte Steiermark habe ich mich sehr wohlfühlt, und es freut mich sehr in einem Team voller sehr netter und auch sehr engagierter Menschen arbeiten zu dürfen. Meine Tätigkeiten sind sehr abwechslungsreich, und es ist eine gesunde Mischung von Büroarbeit und Außendienst.

Ich freue mich über die Zusammenarbeit in den kommenden Monaten!



#### Kontakt:

Lukas Prenner  
lukas.prenner@ernte.at

## Bio-Gemüsebau – Fachgruppe wieder aktiv

Bei dem letzten Treffen der Gemüsebaufachgruppe hat sich ein Dreierteam bestehend aus Anna Ambrosch, Ulrike Klein und Patrick Pranger bereit erklärt die Fachgruppe zu betreuen. Eine „Signal“-Gruppe (ähnlich wie WhatsApp) zum Austausch untereinander, über Heraus-

forderungen in der Kulturführung, Einkaufsgemeinschaften usw. wurde eingerichtet. Wegen einem Beitritt zur Signal-Gruppe bitte im Büro von Bio Ernte Steiermark melden.

Teresa Egger (Miglbauer), die seit Mai bei uns für die Kursorganisation im Bio-Gemüsebau zuständig war, hat ihr Dienstverhältnis bei uns beendet. Wir sind bemüht eine Lösung für die Betreuung des Bio-Gemüsebaubereichs zu finden.

# Bio-Börse

● Angebot ● Nachfrage

## VERKAUFE TIERE

**Laufend FV-Kälber, (Zuchtbetrieb); 20 FV-Kälber (10 männlich, 10 weiblich).**

Johann Spath, 8151 Hitzendorf, Tel. 03137/2258 (abends) oder Tel. 0664/2136604, St-1452

**Laufend Braunvieh-Zucht-tiere, Kühe und Kalbinnen.**

Fam. Steinegger, 8712 Niklasdorf, Tel. 0664/4473528, www.obermayerhof.at, St-3641

**Laufend Angus Kalbinnen, ab 6 Monaten.** Norbert Seidl, 8591 Maria Lankowitz, Tel. 0676/5007544, St-3151

**Reinrassige Limousin Zuchtstiere; Jungkalbinnen.** Isabella Kaltenegger, 8731 Gaal, Tel. 0664/2306966, St-2358

**FV: Milch- und Mutterkühe, eventuell mit Kalb; Zucht-kälber.** Siegfried Wels, 8232 Grafendorf, Tel. 0664/8451131, St-3889

**Reinrassige, gut bemuskelte Limousinzuchtstiere; sowie trüchtige Kalbinnen und trüchtige Mutterkühe und Jungkalbinnen für Zucht; FV hornloser Weidestier für die Zucht; 3 - 4 Einsteller männlich Limo x Fleck.** Peter Krinner, 8102 Semriach, Tel. 0664/3438452, St-0528

### Viehhandel Penz Franz:

Alle Rinderkategorien werden gekauft und verkauft. Anmeldungen und Preisaukünfte unter Tel. 03145/720-0. Abholung ab Hof.

**Trüchtige Fleckvieh-Kalbinnen, genetisch hornlos, mit Limousin belegt.** Fam. Rappold, 8130 Frohnleiten, Tel. 0664/73479504, St-2207

**Einsteller (Stiere und Kalbinnen), ca. 300 kg.** Herbert Klug, 8454 Arnfels, Tel. 0664/75146571, St-3179

**Laufend Altkühe zum Aufmästen; Johann Spath, 8151 Hitzendorf, Tel.** 03137/2258 (abends) oder Tel. 0664/2136604, St-1452

**Einsteller Ochsen und Kalbinnen (Murbodner), ca. 300 kg.** Rudolf Pöllabauer, 8616 Gasen, Tel. 03171/278, St-1344

**Trüchtige Murbodner.** Kappel Herbert, 8504 Preding, Tel. 0680/3131569, St-0150

**Ferkel, Schwäbisch-Hällisch.** Rosa Krenn, 8353 Kapfensstein, Tel. 03157/2414 oder 0664/5550838, ST-2988

## STEINSALZ-BERGMERKERN-NATURLECKSTEIN

für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen, sowie Wild. Teure Mineralstoffmischungen können eingespart werden! Zustellung ab 700 kg, frei Haus in Natursteinen zu 5-30 kg

Beratung und Bestellung: **Firma Renz - BIO AUSTRIA Lizenzpartner** Tel. +43 (0)6245 822 79

**Milchschaflämmer (geb. Ende Jänner bis Anfang März); und Mutterschafe.**

Melanie und Stefan Gunczy, 8463 Leutschach a.d. Weinstraße, Tel. 03454/6302, Tel. 0680/3343119, St-3684

## VERKAUFE LEBENSMITTEL/ FUTTERMittel

**Dinkel und Roggen, jede Packungsgröße, sauberst gereinigt abzugeben.** Hr. Stelzl, 8812 Mariahof, Tel. 03584/2590, St-0012

**Dinkel, entspelzt, gereinigt, abgesackt in 25 kg Säcken; Apfelsaft.** Veronika Weber, 8224 Kaindorf, Tel. 0664/73688725, St-3197

**ca 50 Kleinballen Weizenstroh.** Eduard Mohorko, 8071 Hausmannstätten, Tel. 0650/5313042, St-0123

**Größere Menge Hafer (Speisequalität); Ölsonnenblumenkerne auch für Vogelfutter; Speiseöle von Sonnenblume, Kürbiskern, Hanf; diverse Hanfprodukte.** Josef Eibler, 8081 Heiligenkreuz a. W., Tel. 0664/1739932, St-2651

**3000 kg Hafer; 14 Stk Siloballen 2. Schnitt; 25 Stk Strohballen Gerste.** Josef Schwarzbauer, Tel. 0660/8107919, St-2251

**Buchweizen, Dinkel-Grünkern im Ganzen, als Reis oder Schrot.** Alois Monschein, 8421 Schwarza im Schwarzaual, Tel. 0676/5313821, St-4328

**Größere Menge Heuballen 1. Schnitt.** Andreas Spielhofer, 8200 Gleisdorf, Tel. 0664/75035677, St-2989

**1500 kg Futtererbse.** Thomas Peinsipp, 8224 Kaindorf, Tel. 0664/9688509, St-1833

**Heurundballen, 1.+ 2. Schnitt, DM 145.** Manfred Lind, 8250 Vornau, Tel. 0664/4500880, St-0553

**Futterhafer.** Potzinger Franz, 8265 Großsteinbach, Tel. 0664/8410437, St-3228

**Heu-Rundballen.** Konrad Franz, 8282 Loipersdorf, Tel. 0664/4810054, St-4432

**Speiseware gereinigt: Weizen, Nackthafer, Dinkel, Roggen; Futterware: Roggenfutter, Getreidekleie, Preßkuchen von Kürbis und Sonnenblume, Erbse/Gerste-Gemenge.** Josef Schreiber, 8321 St. Margarethen, Tel. 0664/1779342, St-0208

**1500 kg Weizen; 100 Heukleinballen.** Monika Meissl, 8321 St. Margarethen, Tel. 0664/5965883, St-3478

## Neu 2022 TAURUS – STEINSALZ BERGMERKERN

zur freien bedarfsgerechten Aufnahme für die Rinder. Ab-Hofverkauf oder Zustellung. Tschadamer-Hof, 9556 Liebenfels 04215-2200 office@tschadamer-hof.at

# Bio-Börse

• Angebot • Nachfrage

**360 Dinkelstroh- sowie Heu-Kleinballen.** Albert Matz, 8321 St. Margarethen/Raab, Tel. 0664/3268594, St-4198

**Dinkel geschält in 25 kg-Säcken.** Leonhard Gangl, 8345 Straden, Tel. 0664/1418152, St-0211

**Größere Menge an Heu-ballen.** Verein LEIV - Bernard Wieser, 8345 Straden, Tel. 0664/4658118, St-3869

**Heu-Rundballen.** Spieler Johann, 8510 Stainz, Tel. 0664/5555823, St-4053

**Heu-Kleinballen.** Renate Reiterer, 8543 Otternitz, Tel. 0650/7101444, St-3240

**Heu-Kleinballen.** Berthold Sinnitsch, 8543 St. Martin im Sulmtal, Tel. 0664/2044509, St-4184

**20 t Stroh.** Anton Frewein, 8714 Kraubath, Tel. 0676/3084711, St-0071

**Futtergetreide in größeren Mengen: Triticale, Hafer, Roggen.** Matthias Kranz, 8724 Spielberg, Tel. 0664/1846680, St-1642

**Heu und Grummet in Kleinballen.** Jürgen Pauli, 8954 St. Martin am Grimming, Tel. 0676/9791207, St-3340

**Speck und Schmalz.** Vom Sonnenschwein abzugeben, frisch für Wurst oder Aufstriche. Anfragen an Biohof Labonca: Tel. 0664/4321639 bzw. office@labonca.at, St-3383

## SONSTIGES

**Neues Hörmann Sektional-tor LPU 30, originalverpackt, außen grün.** günstig zu verkaufen (GU), Ernst Bressnig, 8044 Graz, Tel. 0699/81831618, St-1875

**Sitzroste für 1200 Legehennen, auch in kleineren Einheiten verkäuflich.** Leonhard Gangl, 8345 Straden, Tel. 0664/1418152, St-0211

## SUCHE

**Partner für Kalbinnen-aufzucht.** Fam. Roth, 8054 Mantscha, Tel. 0660/4600978, St-2315

**Naturverbundene Familie – Oma (87), Vater (58), Mutter (56), Sohn (26) mit landwirtschaftlicher Zusatzausbildung und Schwiegertochter (22) – sucht Bio-Landwirtschaft im Raum Steiermark / Kärnten.**

**Gerne würden wir - wenn gewünscht - gemeinsam mit den „Altbauern“ ihr Lebenswerk weiterführen und den Hof im Haupterwerb bewirtschaften; Gerne auch Verbleib und Betreuung am Hof, Leibrente, Pacht mit Kaufoption usw möglich.** Herwig Hengsberger, Tel. 0664/3441644

**4 Stierkälber, ab 3 Monate, Bezirk Murtal oder Murau.**

Peter Jesche, 8756 St. Georgen, Tel. 0664/4341357, St-0977

**Lohnschlachtbetrieb, biozertifiziert, für Ziegen und Kitze dringend gesucht! Lebendtierabholung am Betrieb; Beste Bezahlung garantiert.**

Gerhard Maurer, 8046 Stattegg/Graz, Tel. 0664/4872769, St-0086

## ANDERE BUNDESLÄNDER

**Ernte 2022 unverregnet, ampferfrei: Heurundballen ca 100 Stück, 1. 2. und 3. Schnitt, Siloballen ca. 30 Stück, 1. 2. 3. und 4. Schnitt, sehr gutes Eiweißfutter.**

Bezirk Zwettl, Langschlag, Tel. 0664/73850580 oder 02814/6233, N-2629

**Verkaufe wegen Betriebsauflösung Melkmaschine Westfalia RSB800 inkl. Waschautomat, 2er Tandemmelkstand + 2 Melkzeuge und Milchtank 540l.** Bezirk Zwettl, Langschlag, Tel. 0664/73850580 oder 02814/6233, N-2629

**Junghennen- / Hähne von Bresse Gauloise - Zweinutzungshühnerrasse (keine Hybriden!) Eigene Weiterbildung möglich.** Reinhold Ottensamer, 4264 Grünbach bei Freistadt, Tel. 0681/81859029, O-1771

**Laufend Bio-Ferkel abzugeben.** Familie Javorics, 7534 Olbendorf, Bezirk: Güssing, Tel. 0664/735124 77, B-1109

**Beluga-Linsen, Berglinsen, Tellerlinsen, Rote Linsen, Gelbe Linsen, Kichererbsen, Wachtelbohnen, Kidney Bohnen gereinigt und verpackt zu 500 g oder 25 kg.** Joachim Roth, 2423 Deutsch Jahrndorf, Tel. 0680/2035824, B-0854

## SUCHE

**Kleine Landwirtschaft in Graz-Umgebung, Platzbedarf für 20 Schafe, Hühner, Bienen; Vorzugsweise Kauf- oder Mietvertrag für mindestens 10 Jahre.** Eva Glockner-Lösch, Tel. 0316/322827 oder 0680/2388204 oder 0680/2349789, eva.glockner@gmx.at

**Mastkalbinnen, Stiere und Ochsen.** Tel. 0664/1781753, 2851 Thomasberg, N-0221

Bezahiltes Inserat

Die Natursalzquelle bei Selen- und Schwefelmangel

# QuellSalz

Vertriebs GmbH

- ✓ Quellsalz Gourmet Speisesalze
- ✓ Quellsalz Viehsalz
- ✓ Bergkern-Steinsalz
- ✓ Bergkern-Blöcke
- ✓ Mineral Lecksteine
- ✓ Zeolith Lithofeed

100% naturbelassenes Quellsalz mit hohem natürlichem Selengehalt.  
A-5133 Gilgenberg, Tel: +43 (0) 664/1423541 www.quellsalz.at

## Webtipps



### Facebook

Liken, Teilen, Kommentieren,... erlaubt!

<https://www.facebook.com/BioErnteSteiermark>



### Tik Tok

<https://www.tiktok.com/@bioerntesteiermark>



### Instagram

<https://www.instagram.com/bioerntesteiermark/>

#### Hinweis:

Es darf nur zertifiziertes Saatgut in Verkehr gebracht werden. Das In-Verkehr-bringen von wirtschaftseigenem Saatgut ist laut Saatgutgesetz untersagt.

## agrarbedarf.at

Kompetent. Schnell. Zuverlässig.



sehr günstig

### Mineralleckstein extra

für Rinder, Pferde und Schweine

### biogelistet

mit extra hohem Spurenelementgehalt von: Zink, Mangan, Eisen, Jod, Kobalt, Kupfer und Selen.

+43 664 1110465  
office@agrarbedarf.at  
www.agrarbedarf.at

Bezahletes Inserat

## Signal Gruppen



#### Und so geht's....

- Im App-Store die SIGNAL-App suchen, downloaden und installieren
- Eine E-Mail an [steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at) senden um in die Gruppe aufgenommen zu werden

- Vor- und Nachname
- Telefonnummer
- Betriebsnummer oder Mitgliedsnummer
- Gruppennamen anführen (z.B. **Bio-Acker-Signal-Gruppe**, **Bio-Gemüsebau-Signal-Gruppe** oder **Bio Ernte Steiermark-Signal Gruppe**)

- Und schon bist du Teil einer Bio-Ernte-Steiermark-SIGNAL-Gruppe!

**Anmeldung Signal Gruppen:** [steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at)

## Kleinanzeigen aufgeben

**Kleininserate in der Warenbörse für Bio Ernte Steiermark-Mitglieder kostenlos!**

[steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at) oder online unter: [www.bioboerse.at](http://www.bioboerse.at)

Kosten für Nicht-Mitglieder: 15,- €



Anzeigenschluss für die nächste Warenbörse:

**12. November 2022**

Tel. 0316/8050-7155, Fax: -7140,

E-Mail: [steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at).

Die nächste BiInfo erscheint Anfang Dezember 2022.

# Neuaufgabe Bio-Einkaufsführer Steiermark



Auf den Bio-Festen war er der Renner: der Bio-Einkaufsführer. Nun soll er eine Neuaufgabe erfahren. Um den KonsumentInnen ein optimales Bio-Nachschlagewerk zu bieten und möglichst viele Bio Einkaufsmöglichkeiten ab Hof zu veröffentlichen, brauchen wir Eure Mithilfe.

Alle DirektvermarkterInnen, die mit ihren zertifizierten Bio-Lebensmitteln im Bio-Einkaufsführer und im Online Adressensuchportal BioMaps gelistet werden wollen, können bis spätestens **30.10.2022** ihre Daten online unter [www.bio-austria.at/direktvermarkter-erhebungsbogen-online-ausfuellen/](http://www.bio-austria.at/direktvermarkter-erhebungsbogen-online-ausfuellen/) in den Direktvermarkter-Erhebungsbogen eingeben. Der Direktvermarkter-Erhebungsbogen kann auch analog im Bio Ernte Büro angefordert werden.

In den Bio-Einkaufsführer aufgenommen werden ausschließlich Produkte die im aktuellen Bio-Zertifikat des Betriebes ausgewiesen sind.

Der Eintrag in den Einkaufsführer ist für Mitgliedsbetriebe eine kostenfreie Serviceleistung von Bio Ernte Steiermark.

#### Die Vorteile sind vielfältig:

- Wichtige Absatzmöglichkeit
- Bekanntheit & Entwicklungschancen steigern
- Kontakt zum Kunden intensivieren
- Aktuelles Verzeichnis für Bio-Lebensmittel
- Wird durch Bio Ernte Steiermark auf vielen Veranstaltungen verbreitet

#### Information:

Bernhard Haller, Tel. 0676/842214-417

**LUGITSCH**  
FARM FEED FOOD

## GEMEINSAM langfristig erfolgreich!

Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit verantwortungsbewussten landwirtschaftlichen Betrieben, die sorgfältige Beratung und unsere hervorragenden Futtermittel sind seit Jahrzehnten die Basis für die Erzeugung hochwertigster Produkte.

Wir suchen innovative und engagierte Landwirte für die langfristige Zusammenarbeit in der

## AUFZUCHT & HALTUNG VON GEFLÜGEL

Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie uns!

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mBH  
8330 Feldbach | Gniebing 52  
Tel. +43 3152 2222-0  
vertrieb@h.lugitsch.at  
[www.h.lugitsch.at](http://www.h.lugitsch.at)

Retour an: Bio Ernte Steiermark, Krottendorferstraße 79, 8052 Graz

