BioInfo

BIO ERNTE STEIERMARK

Retour: Bio Ernte Steiermark,Krottendorferstraße 79, 8052 Graz

Österreichische Post AG Sponsoring Post Verlagspostamt 8052 Graz, GZ 03Z034858 S

Ausgabe 6/2022



Neuauflage Bio-Einkaufsführer iehe Rückseit Frohe Weihnachten und ein gutes neues Jahr! wünschen der Obmann, die Vorstandsmitglieder, der Geschäftsführer und die MitarbeiterInnen von Bio Ernte Steiermark!

Enthornung von Kälbern

Wichtige Änderungen beim Tierzukauf

Seite 7

Kurse

Seite 10-11

Seite 6













Bio Ernte Steiermark

Vorwort Obmann, Ernst gemeint	3
Panorama	12
Öffentlichkeitsarbeit	13
Hygiene am Hof	14-15
Gastro-Partnerschaft	16-17
Welthaus Graz	18
Marketing	19
Regionaltreffen	20

Beratung & Wissen & Termine

Beratung	4-8
Preise	9
Kurse	10-11

Börse, Inserate

Börse, Inserate	21-24
-----------------	-------

Unser Büro ist vom 22.12.2022 bis zum 05.01.2023 nicht besetzt. Telefonisch erreichen Sie uns wieder am 10.01.2023 ab 8:00 Uhr.

Über die Beratungshotline Tel. 0676/842214-407 sind wir jedoch zwischen 27.12.2022 und 05.01.2023 von 8:00 - 12:00 Uhr für Sie erreichbar.

Impressum

Bio Ernte Steiermark Info – Ausgabe 06/2022 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,

Ihomas Gschier, Mag. Josef Renner, DI Wolfgang Kober, DI Ernst Heuberger, Julia Wöber BSc, DI Martin Kappel, Dr. Wolfgang Angeringer, DI Peter Pieber, BEd, Mag. Kerstin Schluga-Paier, Bianca Westenacher BA, Bernhard Worresch BSc, Mag. (FH) Jacqueline Förster, Bernhard Haller BSc, Freya Zeiler, Mag. Claudia Freiding, Ewald Wurzinger, MA, Welthaus Graz

Gezeichnete Artikel müssen nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wiedergeben.

Druck

Der Schmidbauer Druckerei

Layout

Sabine Krutzler, Bild Cover: Bio Zentrum Steiermark

René Andritsch, M.A.

www.ernte-steiermark.at

Liebe Biobäuerinnen und Biobauern



Wieder neigt sich ein Jahr langsam zu Ende und vielleicht denken einige von euch das es auch gut so ist. Hat uns das Laufende doch schon vor einige Herausforderungen gestellt.

Hat man seitens der Medien die Teuerung doch schon seit Monaten "heraufbeschwört" zeigt sie sich angesichts von 10 % Inflation im September nun auch tatsächlich spürbar bei uns Allen. Immer wieder wird spekuliert, nicht ob, sondern nur wie stark der Rückgang am Markt bei biologischen Lebensmitteln sein wird.

Ich kann euch aber versichern, dass wir diese Krise durchtauchen und gestärkt herauskommen werden und ich kann euch auch sagen warum:

Die Welt steht vor vielen Herausforderungen und glaubt mir, der hohe Energiepreis ist nur die Kleinste. Täglich verschwindet in Österreich wertvolle Ackerfläche für immer, weil sie entweder verbaut wird oder weil sich auch langsam bei uns der Klimawandel mit all seinen negativen Auswirkungen bemerkbar macht. Gerade hier hat die biologische Landwirtschaft durch ihre Art der Bewirtschaftung Lösungen parat.

Kreislaufwirtschaft, Humusaufbau, Förderung des Bodenlebens sind zentrale Themen unserer Wirtschaftsweise und wichtige Faktoren für den Erhalt der Fruchtbarkeit unserer Böden.

Wir werden es uns in Zukunft einfach gar nicht leisten können, ohne Bio auszukommen. Daran kann auch eine kurzzeitige Verwerfung am Markt oder ein nicht besonders attraktives Förderprogramm nichts ändern.

Ja es stimmt, auch Bio hat noch Potential zur Verbesserung. Aber diese Herausforderung nehmen wir gerne an.

Meint Euer Obmann Thomas Gschier

Ernst gemeint

©Ewald Wurzinger, MA

Wenn Milch und Tränen fließen...

Zugegeben: Der britische "Brexit" war ein Kindergeburtstag, verglichen mit den familiären Bio-Umstellungs-Verhandlun-

gen bei uns am Hof. Diskussionen führten zu Diskrepanzen, Generationskonflikte schufen teils tiefe Gräben zwischen Betriebsführern und Hofübernehmer. Vor wenigen Monaten habe ich die Umstellungszeit aber abgeschlossen und nichts macht mich aktuell glücklicher, als jetzt unser eigenes Bio-Jogurt in meinen Händen zu wissen. Nun haben es auch meine Eltern begriffen, warum mir die biologische Landwirtschaft so am Herzen liegt: Garantiertes Tierwohl, das nachhaltigen Naturschutz und Lebensmittel, in allen Herkunftsangaben gesichert, mit sich bringt.

Was der "Doktorvater" für einen Doktoranden auf der Universität, war für mich Obmann Thomas Gschier während

Was der "Doktorvater" für einen Doktoranden auf der Universität, war für mich Obmann Thomas Gschier während meiner Umstellungsphase – begleitend, wohlwollend und die helfende Hand immer ausgestreckt – und obendrein ein Motivator für die Bio-Milchwirtschaft. Wenngleich ich als Grottenhof-Absolvent dem Bio-Landbau eigentlich hätte sehr nahe gebaut sein sollen, so hab auch ich in den vergangenen beiden Jahren Neuland betreten und viel Neues gelernt. Martin Kappel war es, der mir hier mit praktischen Tipps sehr oft zur Seite gestanden hat. Zwei Vorbilder, denen ich heute danken möchte.

Abgesehen davon, dass es aus finanzieller Sicht nicht unbedingt ein Spaziergang war, während einer globalen Wirtschaftskrise auf Bio umzustellen, so gilt es nun, alte Muster zu durchbrechen und den jungen Bio-Geist in einer sehr traditionell gehaltenen Käserei und Molkerei leben zu lassen: Von bewährten Rezepturen bis jahrelangen Verpackungen: Veränderungen, die meine sehr geschätzten Eltern (Mama nenne ich augenzwinkernd "The Queen", Papa ist zuhause "der Premier") wohl einmal mehr fordern werden - und viele Tränen, viel Schweiß, vor allem aber viel Milch werden noch fließen müssen, bis ich den Betrieb dort habe, wo ich ihn gerne hätte – als beständiger Bauernhof, durch und durch biologisch geführt, bereits in den Händen der nächsten Generation wissend. Und weil wir schon bei den Engländern sind: Selbst wenn ich nur so etwas wie ein "Prinz Charles" bin, weil ich noch 30 Jahre bis zur Hofübergabe warten werde (Ha-ha) – so ehrt es mich sehr, irgendwann einmal, in unserer dreihundertjährigen Hofchronik, derjenige Bauer gewesen zu sein, der einst auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt hat.

Ewald Wurzinger, MA

Ausgabe Dezember 2022 3

Pressobst

Die Pressobstsaison 2022 ist für uns abgewickelt und wir wollen uns als Bio Ernte Steiermark bei allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit bedanken!



Angemeldet waren für diese Ernte 570 Tonnen Äpfel, 2.300 kg Birnen sowie 400 kg Zwetschken. Die Ermittlung der tatsächlichen Mengen laut Lieferscheinen und damit verbunden die Summen der Auszahlungbeträge werden nun die akribischen Arbeiten der nächsten Wochen werden.

Besonderer Dank gilt wieder unseren stark geforderten Übernehmern Johann Tschampa, Werner Paar, Cordula Dungl und Heribert Purkarthofer, Johann Russold und Anton Stockner. Sonderaktionen wurden direkt von Österreich-Koordinator Otto Kicker organisiert, der es immer wieder schafft, vergleichsweise sehr hohe Preise für uns herauszuverhandeln. Dieses Jahr mussten wir uns gemeinsam mit der immer komplizierteren Logistik (Treibstoffpreise und Zeitdruck) herumschlagen. Hier gibt es ein Sonderlob für unsere Mitgliedsbetriebe, die bereits vor 7 Uhr morgens mit gefüllten Fuhrwerken an den Toren der Ladestellen warteten.

Auch Verbesserungspotenzial gibt es: Technische Probleme an verschiedenen Anhängern haben die Entladung ebenso verzögert wie mangelnde Möglichkeiten beim Zurückschieben unter beengten Platzverhältnissen. Die Qualität kann immer gesteigert werden. Besonders bei den ersten Lieferungen waren noch viele Schrumpfäpfel und später dann sichtlich angefaultes Obst dabei. Wenn man nur 1 % der Ware aussortiert, verdoppelt man dafür die Qualität der Gesamtlieferung, das kommt allen Lieferanten zugute. Auch das Zusammenspiel von ungünstiger Witterung mit Wochenenden und kurzfristigen Lieferterminen war sehr herausfordernd. Leider fehlten immer wieder die ausgedruckten Zertifikate bei JEDER Einzellieferung (geforderter Kontrolltermin im Jahr 2022!) sowie der korrekte IBAN für die Überweisungen.

Chancen für die Zukunft bieten sicher die Nutzung neuer Ladestellen für Mus-Zwetschgen sowie ungenutztes Potenzial bei Äpfeln und auch Birnen – hier gibt es noch viele nicht zertifizierte, ungenutzte Streuobstwiesen, die auch im neuen ÖPUL gut gefördert werden könnten.

Ernst Heuberger Bio Ernte Steiermark GmbH





Soja-Sortenversuch Kalsdorf bei Ilz 2022

Auch heuer konnte am Standort Kalsdorf bei Ilz ein Sojasortenversuch erfolgreich abgeschlossen werden. In einem Streifenversuch wurden 12 Sorten hinsichtlich Pflanzengesundheit, Standfestigkeit und Ertragspotential untersucht. Der Anbau erfolgte am 20. Mai, geerntet wurden alle Parzellen am 2. Oktober.



Mit einem Durchschnittsertrag von 3739 kg/ha konnte, wie schon im Vorjahr, ein sehr gutes Ergebnis eingefahren werden. Den höchsten Ertrag erreichte heuer die Sorte ALTONA mit 4,3 t, gefolgt von DI-

RECTOR und ADELFIA. Die Protein- und Ölgehalte werden aktuell an der Universität für Bodenkultur Wien ausgewertet. Hinsichtlich der Standfestigkeit gab es kaum Unterschiede zwischen den Sorten. Mit Ausnahme der serbischen Sorten NS MERCURY und GALINA, die zur Ernte stärker ins Lager gingen. Bezüglich Pflanzengesundheit konnte heuer ein deutlich höherer Peronosporabefall an den Blättern (gelbe Punkte) bei allen Sorten beobachtet werden. Dies hatte aber auf den Ertrag keinen Einfluss und die Bestände blieben bis zur Ernte sehr gesund.

Der Versuch zeigte auch heuer wieder, dass das hohe Ertragspotential der Sojabohne in der Steiermark ausgeschöpft werden kann, wenn die Bedingungen passen. Neben der Sortenwahl sind ein schneller Feldaufgang, eine rasche Jugendentwicklung und optimales Beikrautmanagement wesentliche Parameter, um gute Ernten einzufahren.

Wolfgang Kober Bio Ernte Steiermark

Geflügelsprechertreffen

Die großen Herausforderungen, denen die Bio-Geflügelbranche zur Zeit gegenübersteht, waren Thema des letzten Geflügelsprechertreffens in Hofstätten an der Raab. Vertreter der Fa. Lugitsch berichteten über die aktuelle Situation und ihre Einschätzung der zukünftigen Entwicklung. Die Anhebung der Preise im Lebensmitteleinzelhandel bei Eiern und Fleisch hat vor allem im Sommer zu einem starken Rückgang des Absatzes geführt. Besonders der Bio-Eiermarkt ist davon schwer betroffen. Kritisiert wurden in diesem Zusammenhang auch die oft negativen Berichte in den Medien, welche auf das Konsumverhalten Einfluss nehmen. Daher wird auch an den Verband appelliert, in Richtung Konsumierende und Medien positive Stimmung zu verbreiten. Ein Ende dieser Entwicklung ist aus Sicht der Vermarkter nicht abschätzbar. Preiserhöhungen oder Kostensenkungen (Bruderhahn) werden aus der Sicht von Bio Ernte Steiermark nötig sein, damit die Bio-Geflügelbetriebe



langfristig überleben können. Danke an alle Bio-Mast-und Legehennen-Sprecher für ihren Einsatz.

Wolfgang Kober Bio Ernte Steiermark

Ausgabe Dezember 2022 5

Gratulation den neuen Grünland-Bodenpraktikern!



Am 17. November 2022 war es soweit: nach einem intensiven Abschlusstag mit tollen Präsentationen ihrer Facharbeiten bekamen die 14 Absolventen des Zertifikatslehrganges "Bodenpraktiker für das Grünland" den "Goldenen Spaten" überreicht. Hinter uns lagen neun spannende Kurstage, die den Bogen von der Bodenkunde über die Hofdüngerbehandlung und Düngung bis zur optimalen Pflege

und Beurteilung der Pflanzenbestände spannten.

Mit der Grunderkenntnis, dass die Grünlandbewirtschaftung gleichermaßen umfangreich wie spannend und herausfordernd ist! Ich nenne hier nur exemplarisch Themen wie Anpassung an Trockenheit, tiefwurzelnde Arten und abgestufter Wiesenbau.

Um es mit den Worten eines Absolventen zu sagen: "Es bleibt spannend…"!

Wolfgang Angeringer Bio Zentrum Steiermark

Enthornung von Kälbern

Auf Initiative von BIO AUSTRIA: Ab 1.1.2023 längerer Zeitraum für Kälberenthornung im Rahmen der betrieblichen Genehmigung



Derzeit können Kälber nur bis zum Alter von 6 Wochen im Zuge der betrieblichen Genehmigung enthornt werden. In der Praxis gab es immer wieder Probleme, wenn diese 6-Wochen-Frist nicht eingehalten werden konnte und deshalb Verwaltungsstrafen verhängt wurden. Aufgrund einer Initiative von BIO AUST-RIA hat das Sozialministerium zugesagt, die 6-Wochen-Frist für die betriebliche Genehmigung auszuweiten: Ab 1.1.2023 dürfen - vorbehaltlich der noch ausstehenden Zustimmung durch den Kontrollausschuss - Kälber bis zum Alter von 8 Wochen im Rahmen einer betrieblichen Genehmigung enthornt werden. Dabei ist zu beachten, dass die Entfernung der Hornknospen bei über sechs Wochen alten Tieren nur vom Tierarzt durchgeführt werden darf.

Für Tiere, die älter als 8 Wochen sind, ist aufgrund der Vorgaben der EU-Bio-Verordnung weiterhin eine Genehmigung für die Enthornung für das Einzeltier erforderlich. Die Vorgaben der Tierhaltungsverordnung betreffend Sedierung, Lokalanästhesie und postoperativer Schmerzbehandlung bleiben unverändert.

Bitte beachten: Für betriebsbezogene Genehmigungen, für die der Antrag Anfang 2020 gestellt wurde, läuft mit Jahresende die dreijährige Gültigkeit aus. Neue Anträge sollten im besten Fall erst Anfang 2023 gestellt werden, in jedem Fall aber vor den ersten Enthornungen im neuen Jahr, da diese Genehmigung dann bis Ende 2025 gilt. Wird der neue Antrag noch dieses Jahr gestellt, wird 2022 noch zu den drei Gültigkeitsjahren gezählt und gilt nur bis Ende 2024.

Freya Zeiler Bio Zentrum Steiermark

Wichtige Änderungen beim Tierzukauf ab 2023!

Grundsätzlich muss ein Bio-Betrieb eine eigene Nachzucht haben oder Bio-Tiere zukaufen. Um das Angebot an Bio-Tieren zu bündeln wurden Bio-Tierdatenbanken eingerichtet. Diese sind für Wiederkäuer unter www.almmarkt.com bzw. für Schweine unter 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!

Infos zum VIS Web gibt es unter folgendem Link:

https://vis.statistik.at/vis/vis-web/wie-rufe-ich-das-vis-auf



Konventionelle Zuchttiere von gefährdeten Nutztierrassen (laut ÖPUL) bleiben frei von diesen Genehmigungsvorgaben und können seit 1.1.2022 uneingeschränkt zugekauft werden. Die individuellen Umstellungszeiten sind jedenfalls zu beachten.

Genaue Infos zum Tierzukauf gibt es unter folgendem Link: https://www.bio-austria.at/d/ bauern/tierzukauf/

Die neuen BIO AUSTRIA Produktionsrichtlinien stehen unter folgendem Link zum Download bereit: https://www.bio-austria.at/d/bauern/ bio-austria-produktionsrichtlinien/

Julia Wöber Bio Ernte Steiermark



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

Ausgabe Dezember 2022 7

ARTIKELSERIE ZUR BIODIVERSITÄT:

Erkennen und erhalten

Während manche Tierarten dank ihrer Tarnfarben förmlich mit ihrer Umgebung verschmelzen, setzten andere auf ein buntes Kleid: Sogenannte Warnfarben signalisieren Ungenießbarkeit und schrecken Fressfeinde ab.

Widderchen ohne Hörner, dafür mit Flügeln

Das Widderchen ist in Wahrheit ein Schmetterling und hat seinen Namen von seinen keulenförmig nach hinten geschwungenen Fühlern. Im Volksmund wird es auch als Blutströpfchen bezeichnet, aufgrund seiner roten Flecken auf den schwarzen Flügeln. Diese signalisieren seinen Fressfeinden: Achtung, ich bin ungenießbar. Und tatsächlich ist das Widderchen giftig, es enthält eine blausäure-ähnliche Substanz. Auch die Raupen haben auffällige, meist gelbschwarze Warnfarben. Obwohl das Widderchen zu den Nachtfaltern gehört, ist es tagaktiv und hält sich gerne in kleinen Gruppen auf bevorzugt violetten Blüten auf. Dabei ist es sowohl in trockenen Rasen, als auch im nassen Grünland und auf feuchten Waldlichtungen anzufinden. Weit anspruchsvoller als die adulten Tiere sind die Raupen, welche meist auf eine bestimmte Pflanzenart spezialisiert sind. Sie brauchen je nach Art die Blätter von Schlehe, Zwetschke, Marille, Flockenblume, Ampfer oder anderen Blütenpflanzen als Futtergrundlage. Helfen kann man dem Widderchen, indem man ungemähte Grasstreifen und Gehölzstreifen an Wiesen- und Ackerrändern belässt. Die Erhaltung von Blütenreichen feuchten Wiesen, Hecken sowie Magerrasen sichert nicht nur dem Widderchen, sondern auch vielen anderen Insektenarten das Überleben.



Bodenverdichtung? Ja bitte!

Obwohl die Bodenverdichtung in der Landwirtschaft generell unerwünscht ist, gibt es auch Tiere, die davon profitieren, wie zum Beispiel die Gelbbauchunke. Dieses Amphib wirkt von oben betrachtet unscheinbar. Der Bauch ist jedoch leuchtend gelb-schwarz gefärbt, und das aus gutem Grund: Die Gelbbauchunke sondert bei Gefahr schleimhautreizende Sekrete ab, die beim Menschen schnupfenähnliche Reaktionen auslösen und daher auch als "Unkenschnupfen" bezeichnet werden.

Sie ist auf kleine und Kleinstgewässer als Laichgewässer angewiesen, die zum Beispiel durch Überschwemmung auf verdichteten, wenig bewachsenen Böden

entstehen. Der ideale Gelbbauchunkenlebensraum besteht aus sonnenexponierten kleinen Tümpeln im spärlich bewachsenen Offenland in Waldnähe mit geringer Räuberdichte. Als Tagesverstecke und Überwinterungsquartiere nutzen Gelbbauchunken Stein- und Totholzhaufen in Gewässernähe und im Wald. So bieten zum Beispiel Fahrspuren in unbefestigten Feldwegen oder ausgetretene und verdichtete Stellen auf Hutweiden in Waldnähe mit Totholzhaufen und Steinschlichtungen potenzielle Lebensräume. Erhält und schafft man bewusst solche Flecken, sichert man wichtigen Lebensraum für diese gefährdeten Tiere.



Quelle: DGHT, ÖKL

Mitgliederinformation Steiermark

Bio-Fleisch Vermarktung - Steiermark

KW 45/2022

· 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 ϵ /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 KW45

Klasse R 2/3 7,70 €/kg SG Klasse U 2/3 7,85 €/kg SG

· Bio-Ochsen

Bio-Zuschlag: je nach Alter und Klasse: plus 0,10 €/kg SG bis 0,35 €/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 Schlachttermin 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

Genaue 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

Genaue 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

Genaue 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	O Tierwohl Kalbin	
(Fix-Preis exkl. 10 ct	x-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 U ₃	EUR 4,95 / kg netto 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:

Tretmist-Tiefstreu-Bonus € 0,20 Ständiger Auslauf-Bonus € 0,20

Veranstaltungen

Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft

Einführungskurs zweitägig mit Schwerpunkt Biodiversitätsförderung

Termin:

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

Rasche Hilfe für Schafe und Ziegen -Notfälle im Stall

Termin:

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

Einstieg in die Bio-Teichwirtschaft: Salmoniden

Termin:

18.01.2023, 19:00 - 21:00 Uhr Ort: Online

Grundlagen der Biologischen Landwirtschaft

Für Neuumsteller 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:

13.01.2023, 16:00 - 20:00 Uhr Ort: Leoben, genauer Ort wird noch bekanntgegeben.

Tag der Höfe -

Preisvermittlung für Solawis Zu den eigenen Zahlen stehen und selbstbewusst kommunizieren

Termin:

25.01.2023, 9:00 - 17:00 Uhr **Ort: Biohof Maierhofer** Dienersdorf 84, 8224 Kaindorf



Einstieg in die Bio-Teichwirtschaft: Karpfen

Termin:

17.01.2023, 19:00 - 21:00 Uhr **Ort: Online**

Ölfrüchtetag - Praxisseminar

Termin:

07.02.2023, 9:00 - 16:00 Uhr **Ort: Marktheuriger Strobl** Parkstraße 3, 8181 St. Ruprecht an der Raab



Termin:

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

Biodiversität im ÖPUL und bei **BIO AUSTRIA**

ÖPUL-Vorgaben und der Biodiversitätsrechner von BIO AUSTRIA

Termin:

17.01.2023, 9:00-11:00 Uhr **Ort: Steiermarkhof** Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz

Homöopathie bei Rind, Schaf und Ziege. Aufbau-

kurs "Haut Verletzungen - Konstitutionsmitte"

Termine und Orte:

09.02.2023, 13:30 bis 16:30 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 bekannt-

Ort: Bildungshaus Schloss Retzhof, Dorfstraße 17, 8430 Wagna



WEBINAR: FRUCHTBARKEIT BEI SCHAFEN

Termin und Ort: 18.01.2023, 19:00 bis 21:00 Uhr, Ort: Online

Anmeldung:

bis spät. 14 Tage vor dem Kurstermin beim LFI Steiermark, Tel. 0316/8050-1305, Fax: 1509,

E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at

Genauere Informationen zu unseren Kursen finden sie auf unserer Homepage:

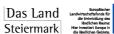














Veranstaltungstermine für den biologischen Obstbau 2023





Veranstaltung	Bundesland	Termin	Zeitraum	Ort
Bio Kernobst-Fachtag	Steiermark 1	07.02.2023	08:00 - ca. 13:00	8200 Wolfgruben bei Gleisdorf (GH Seidl, Wolfgruben 63)
Bio Kernobst-Fachtag	Steiermark 2	14.02.2023	08:00 - ca. 13:00	8160 Weiz (GH Allmer, Wegscheide 7)
Bio Kernobst-Fachtag	Steiermark 3	23.02.2023	08:00 - ca. 13:00	8330 Feldbach (GH Schwarz, Paurach 1)
Bio Kernobst-Fachtag	Alle	27.02.2023	08:00 - ca. 11:00	Online Zoom
Bio Steinobst-Fachtag	Steiermark	28.02.2023	13:00 - ca. 18:00	8200 Wolfgruben bei Gleisdorf (GH Seidl, Wolfgruben 63)
Bio Kernobst-Fachtag	oö	02.02.2023	9:00 - ca. 15:00	4600 Wels (Schloss Puchberg, Puchberg 1) Anmeldung bis 9.01.23 erforderlich!
Bio Kernobst-Fachtag	Landwirtschaftskammer Niederösterreich NÖ	15.02.2023	9:00 - ca. 15:00	3500 Krems (BBK Krems, Sigleithenstraße 50)
Bio Obstfachtag	Bgld.	08.03.2023	9:00 - ca. 15:00	7000 Eisenstadt (Landw. Fachschule Eisenstadt, Neusiedler Straße 4-6)

Anmeldung: online über www.bio-austria.at/obstfachtage2023

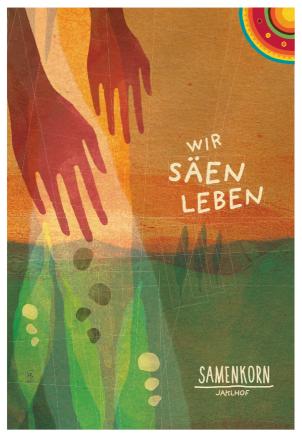
Kosten/Anerkennung: 36,-- Mitglieder/46,-- Nicht-Mitglieder/72,-- ohne LFBIS (Überweisung notwendig!);

Zoom-Variante: 26,--/36,--/52,--

Anerkennung mit 2,5 h für Öpul-Bio und teilweise als Fortbildung für den PSM-Ausweis

Referenten: Mag. Karl Waltl (karl.waltl@lk-stmk.at) & Mag. Claudia Freiding (claudia.freiding@lk-stmk.at)







Bio-Fest Fehring

Die letzte Bio-Fest Station war auch dieses Jahr in Fehring. Der in Nebel gepackte Hauptplatz hielt treue Bio-Kundinnen und Bio-Kunden auch dieses Jahr nicht vom Einkaufen, Stöbern und Verkosten ab. Egal ob Waffeln vom Loderhof, Joghurt vom Biohof Wurzinger oder Bograc (slowenischer Eintopf) von Familie Bildstein alles in Bio-Qualität und alles hervorragend im Geschmack.



Fermentierworkshop

Am 14.10.2022 wurde bei einem Fermentierkurs das nötige Know How über die Kunst der Milchsäurefermentierung in Erfahrung gebracht.

DI Wolfgang Zemanek gab Einblicke in Theorie des Fermentierens sowie die rechtlichen Grundbausteine beim Vermarkten solcher Produkte.

Im Praxisteil konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer selbst Hand anlegen. Dabei wurden Kraut, Gurken, Karotten und noch vieles mehr verarbeitet.



Direktvermarktertag

Beim diesjährigen Direktvermarktertag lag der Fokus beim Marketing und der Motivation der Direktvermarkterinnen und Direktvermarkter.

Roman Schmidt, von der Werbeagentur Schmidt, gab dabei wichtige Impulse in Richtung Regionalentwicklung und Verkaufsstrategie. Karin Margometschnigg berichtete über neue Vermarktungschancen im Zuge der Bio-Modellregionen und am Biohof Renner wurde der Betrieb besichtigt und bei Kaffee und Kuchen über Aktuelles in der Direktvermarktung diskutiert.



Bio-Exkursion

Um den Lehrkräften der steirischen Fachschulen Einblicke in die Bio-Landwirtschaft zu geben, fand am 12. Oktober eine Exkursion zu drei Bio-Betrieben in St. Margarethen/Raab (WZ) statt. Besichtigt wurden die Biohöfe Karner, Lamprecht (Foto) und Renner. Es nahmen 15 LehrerInnen aus der ganzen Steiermark teil. Begleitet wurde die Exkursion von Bio-Berater Martin Kappel.



12

Wir gratulieren - 60 Jahre Biohof Kappel



Zu Beginn der 1960er Jahre haben Franz und Karoline Kappel eine kleine Landwirtschaft am Rosenberg in Graz gepachtet. Ein Diavortrag in den Grazer Kammersälen brachte den Initiator der Bio-Landwirtschaft Hans Müller aus der Schweiz mit der Familie Kappel zusammen. Gemeinsam mit einer Gruppe von Landwirten aus St. Marein bei Graz wurde die biologische Wirtschaftsweise im Land aufgebaut. In den frühen 1970er Jahren sprach man sich untereinander ab, so dass man den ersten Bio-Laden in Graz mit einer Bio-Produktvielfalt bestücken konnte. In einer Zeit, in der Kunstdünger und Pflanzenschutzmittel zum guten Ton gehörten, musste Franz Kappel aber auch einiges an Gegenwind

einstecken. Stolz ist man heute aber auf die Entwicklung der biologischen Landwirtschaft in der Steiermark. Aus einer kleinen Gruppe, die damals gerne als "Spinner" bezeichnet wurde, entwickelte sich eine ganze Bewegung, die nun ein Viertel der steirischen Landwirtschaftsflächen biologisch bewirtschaftet. Diese Wertschätzung für Familie Franz und Karoline Kappel war in der Kronenzeitung sogar auf der Titelseite, auch Bio Ernte Steiermark gratuliert herzlich und ist stolz auf diesen Pionierbetrieb der ersten Stunde.

Josef Renner und Thomas Gschier Bio Ernte Steiermark

Bio Ernte Steiermark: Auszeichnung für Biodiversität erstmals an steirischen Mitgliedsbetrieb übergeben

Bio Ernte Steiermark Betriebe gehen mit gutem Beispiel voran - Biodiversitäts-Plakette als Anerkennung für Maßnahmen zum Erhalt und Ausbau von Biodiversität und Artenvielfalt



Der weltweit fortschreitende Rückgang an Biodiversität und Artenvielfalt erfordert rasche Maßnahmen. ExpertInnen sehen in der Biodiversitätskrise eine ebenso große Bedrohung für die Menschheit wie im Klimawandel. BIO AUSTRIA hat aus diesem Grund Biodiversitätsvorgaben in den Verbands-Richtlinien verankert. Mitgliedshöfe übertreffen damit die vorhandenen Mehrleistungen der Bio-Landwirtschaft in Sachen Biodiversi-

tät nochmals. Nun überreichte BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann als Anerkennung dieser Leistungen erstmals die BIO AUSTRIA Biodiversitäts-Plakette an einen steirischen Mitgliedsbetrieb.

Biohof Kappel aus Graz-Umgebung erhält Biodiversitäts-Plakette

"BIO AUSTRIA Höfe nehmen durch die Einhaltung der verbandseigenen Vorgaben eine besondere Verantwortung für den Erhalt der Biodiversität wahr. Sie gehen mit gutem Beispiel voran. Das soll auch entsprechend sichtbar gemacht werden. Denn darauf dürfen unsere Mitgliedsbetriebe mit Recht stolz sein", betonte BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann bei der Übergabe der Tafel an Martin Kappel vom Biohof Kappel aus Dobl-Zwaring. Bei der Familie Kappel sorgt der abgestufte Wiesenbau dafür, dass die Grünlandflächen zu unterschiedlichen Zeitpunkten gemäht werden. Somit wird Lebensraum für unterschiedliche Tier- und Pflanzenarten geschaffen. Außerdem sorgen Streuobstwiesen und eine vielfältige Landschaftsstruktur für eine hohe Biodiversität am Hof. Obmann von Bio Ernte Steiermark Thomas Gschier zeigt sich erfreut: "Biobauern und Biobäuerinnen schauen aufs Ganze und fördern das Leben in seiner Vielfalt."



IMPULSE FÜR EIN SAUBERES ARBEITEN AM BETRIEB

Hygiene am Hof

Die Hygiene ist ein zentrales Element bei allen LebensmittelproduzentInnen und sollte in jedem Bereich gleich gehandhabt werden. Denn die Hygiene ist die Basis für sichere Lebensmittel und somit von großer Bedeutung für die Gesundheit.

Warum ist Hygiene wichtig?

Beim Umgang mit Nahrungsmitteln gibt es mehrere Gefahren, die die Sicherheit des Lebensmittels beeinflussen können. Unterschätzen sollte man keine einzige dieser Gefahren.

Gefahren im Überblick:

Physikalisch

• Metall- oder Holzteile, Staub, Erde, Steine, Glas etc.

Chemisch

 Reinigungs- bzw Desinfektionsmittelrückstände, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln etc.

Biologisch

 Bakterien, Viren, Biotoxine, Schimmel, Hefen etc. sowie Schädlinge (Ameisen, Motten, Mäuse, Schaben etc.) Es werden auch immer wieder neue Erkenntnisse gewonnen.

Als relevantes Beispiel für landwirtschaftliche Betriebe ist VTEC (Verotoxin – bildendes E. coli). Diese Bakterien wurden unlängst in Getreide und Mehl nachgewiesen. Daher sollte man sich immer regelmäßig über neue Hygienestandards informieren und in gewissen Abständen an Hygieneschulungen teilnehmen.

Worauf sollte man achten? – Tipps für die richtige Hygiene am Hof

Generell sollten auf jedem Hof alle Voraussetzungen für ein hygienisches Arbeiten bekannt und dokumentiert sein. Das ist nicht immer einfach, da oft mehrere Gewerke ineinandergreifen und oftmals die Theorie in der Praxis nicht immer so leicht umsetzbar ist.

Daher ein paar wesentliche Punkte, die zur Verbesserung bzw. Auffrischung der eigenen Hygienemaßnahmen am Hof dienen sollen.

1. Gute Hygiene Praxis (GHP)

Die Gute Hygiene Praxis umfasst alle relevanten Themen, welche die Betriebs-, Personal- und Produkthygiene, die dem Schutz der Lebensmittel vor Verderb oder Kontamination, betreffen. Dabei sind folgende Unterkategorien der einzelnen Bereiche zu berücksichtigen.

14 Mitgliederinformation Steiermark

Betriebshygiene:

- Einhalten der baulichen Anforderungen
- richtige Reinigung und Desinfenktion der Arbeitsstätte
- korrekte Abfallentsorgung

Personalhygiene:

- allgemeiner hygienischer Zustand aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- richtiges Händewaschen
- Kopfbedeckung und Arbeitskleidung
- regelmäßige Personalschulungen zu Hygiene

Produkthygiene:

- einwandfreie Rohstoffe verwenden
- kontrollierte und aufgezeichnete Messwerte (Bsp.: Temperatur)
- Einhalten der Kühlkette
- lückenloses Schädlingsmonitoring

2. Eigenkontrolle am Betrieb

Von hoher Bedeutung beim Umsetzen der Guten Hygiene Praxis ist die Eigenkontrolle am Betrieb. Systematisches Arbeiten und wiederholende Selbstkontrollen können eine Betriebsblindheit eindämmen. Zudem werden Fehlerquellen leichter gefunden, Fehler können schnell ausgebessert oder komplett vermieden werden. Weiters können alle Arbeitsschritte nachvollziehbar dargestellt und jedes Produkt leicht rückverfolgt werden. Eine Aufstellung bedeutender Themen für den eigenen Betrieb kann sehr umfangreich sein. Hilfreich kann hier sein gedanklich den Prozess durchzudenken und zu notieren. Ist einmal ein Konzept vorhanden, sind die Maßnahmen und Aufzeichnungen leicht zu handhaben.

Das folgende Beispiel soll als Hilfestellung beim Erheben so eines Ablaufes dienen:

• Arbeitsschritt: Lagerung von Mehl

- Mögliche Gefahren: Schädlinge, Schimmel bei zu feuchter Lagerung
- Maßnahmen zur Eindämmung der Gefahren: lagern im Kühlraum, Schädlingsmonitoring o Kühlraum:
 Welche Voraussetzungen werden benötigt (Temperatur, Luftfeuchte), welche Temperatur und Luftfeuchte sind im Kühlraum, sind meine Messinstrumente in Ordnung (Kontrolle!) o Schädlingsmonitoring: Welche Schädlinge sind relevant, richtiges Platzieren von Fallen zum
- Maßnahmen bei Abweichung: Bsp.: zu hohe Luftfeuchte - Raumentfeuchter

Ermitteln des Befallgrades

- Dokumentation: Notieren der Temperatur und Luftfeuchte vom Kühlraum (Bsp. täglich)
- Notieren des Befallsgrades (Bsp.: 1x wöchentlich)

Das ist nur ein vereinfacht dargestelltes Beispiel soll aber als Gedankenstütze für eure Betriebe dienen. Wichtig ist eine Regelmäßigkeit bei der Durchführung und exakte Aufzeichnung der einzelnen Tätigkeiten. Es muss nachvollziehbar, logisch und rückverfolgbar sein.

3. Etikettierung

Bei der Etikettierung gilt es besonders genau zu arbeiten und besser einmal mehr nachzufragen. Denn falsche Etikettierungen werden sehr oft beanstandet. Da kann nur empfohlen werden, sich immer über den neusten Stand zu informieren und gegebenenfalls externe Hilfe zu holen. Das Thema der richtigen Kennzeichnung ist je nach Produkt und Verarbeitungsgrad sehr komplex und sollte auf jeden Fall bei jedem Lebensmittel gesondert erörtert werden.

4. Allergene

- Die 14 allergenen Stoffe (Glutenhaltiges Getreide, Krebstiere, Eier, Fische, Erdnüsse, Sojabohnen, Milch, Schalenfrüchte, Senf, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Lupinen und Weichtiere) sind Teil der Etikettierung und dementsprechend zu kennzeichnen. Dabei sind folgende Parameter zu beachten: Die Allergene sind nur in der Zutatenliste hervorzuheben (Fett, Kursiv, Großschreibung etc.). Keine weiteren Informationen am Etikett angeben! (z.B.: Buchstabencode, Zusätzliche Ausweisung an anderer Stelle etc.)
- Sollte keine Zutatenliste vorhanden sein, so umfasst die Angabe das Wort "enthält"
- Die Spurendeklaration muss nicht angegeben werden (kann Spuren von ... enthalten – nicht nötig)
- Allergene sind für jede Zutat gesondert anzugeben
- Bei unverpackten Lebensmitteln (z.B.: am Bauernmarkt) ist sicherzustellen, dass die Information leicht zugänglich und unaufgefordert zur Verfügung gestellt wird (Aushang, Waagendisplay etc.). Diese Definition gilt auch dann als erfüllt, wenn ein Hinweis auf "Information auf Nachfrage mündlich erhältlich" angebracht ist.

Weiterführende Informationen zum Thema Hygiene findet man auf den Webseiten der BIO AUSTRIA, der AGES, der Landwirtschaftskammer sowie der Wirtschaftskammer.



https://www. bio-austria.at/



https:// stmk.lko.at/



https:// www.ages.at/



https:// www.wko.at/





BIO GASTRO TROPHY 2022 geht an Mangolds Graz

Das Bio-Restaurant Mangolds in Graz wurde für sein jahrelanges Engagement in der Bio-Gastronomie ausgezeichnet. Markenzeichen des vegetarisch und veganen Lokals ist die große Auswahl an frischen Salaten mit regionalen Zutaten.

Im Rahmen der BIO GASTRO TRO-PHY zeichnet BIO AUSTRIA jedes Jahr besonders ambitionierte Bio-Gastronomiebetriebe aus. Beim diesjährigen Bewerb stellten sich 49 Betriebe aus ganz Österreich dem Urteil einer Expertenjury sowie einem Online-Publikumsvoting.

Das Mangolds überzeugte dabei in der Kategorie "BIO AUSTRIA Bronzepartner" und holte die BIO GASTRO TROPHY in die Steiermark.

Wir haben bei Julia Pengg, Eigentümerin und Geschäftsführerin von Mangolds,

nachgefragt, was das Lokal in der Grazer Innenstadt so besonders macht.

Weshalb und seit wann seid ihr Bio?

Das Mangolds in der Griesgasse 11 ist bereits seit 15 Jahren bio-teilzertifiziert. Uns ist eine gesunde Ernährung auf Basis von frisch verarbeiteten Lebensmitteln enorm wichtig. Diese Qualität spüren und schätzen auch unsere Gäste. Die Umwelt ist bereits viel zu stark mit Schadstoffen belastet. Mit Bio sind wir diesbezüglich auf der sicheren Seite – und tragen noch dazu zu einer nachhaltigen Landwirtschaft und einem gesunden Boden bei!

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

Uns ist die Bio-Zertifizierung im Mangolds ein echtes Anliegen. Bio ist bei Lebensmitteln einfach der einzige, rechtlich klar gesicherte Begriff für Nachhaltigkeit. In der Werbung wird alles nur noch als regional und saisonal vermarktet. Klare Richtlinien gibt es dazu nicht. Wenn aber BIO auf einem Lebensmittel draufsteht, steckt auch Bio drin! Es ist außerdem gesetzlich vorgeschrieben, sich auch in der Gastronomie bio-zertifizieren zu lassen, sobald man mit Bio Werbung machen will.

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.

Was zeichnet euch aus?

Charakteristisch für uns ist die große Auswahl an 40 Salaten und täglich wechselnden Gerichten. Das macht einfach das Konzept von Mangolds Graz aus. So kann jeder nach Lust und Laune zugreifen und sich seinen Teller nach ganz individuellen Wünschen zusammenstellen. Wir kochen veggie und großteils vegan. Wir bieten außerdem eine große Auswahl an Hülsenfrüchten an. Das Gemüse wird täglich frisch angeliefert, gewaschen, geputzt, geschält und alles am gleichen Tag verarbeitet: Bio, Vollwert, von kleinen LieferantInnen, mit denen wir oft schon seit Jahrzehnten zusammenarbeiten.

Nennt uns 3 Speisen, die typisch für euch sind.

- Vegan Bowl zum Selbst kreieren, mit Bio-Quinoa, geräuchertem Gemüse, crunchy Toppings & veganer Mayo
- Bunter Salatteller unsere Gäste lieben es, Salate aus 8-10 verschiedenen Sorten selbst zusammenzustellen

 Hausgemachte Torten – mit Bio-Kaffee, der mit dem Segelschiff transportiert wurde

Welches ist das beliebteste Gericht?

Zu den Klassikern zählen sicher die Hirselaibchen und unsere hausgemachten Bananenschnitten. Beliebt sind außerdem das Erdäpfelpüree und neuerdings die vegane Bowl mit Melonen-ThunVisch.

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

Das saisonale Bio-Gemüse kommt bei uns aus der Gegend rund um Hartberg, die Bio-Milch aus der Mantscha, also nur einmal über den nächsten Hügel. Das Bio-Getreide wird aus Niederösterreich mit dem Zug geliefert. Alle Bio-Zutaten sind an unserer Bio-Tafel beim Buffet ausgewiesen. Und unsere KöchInnen geben immer gerne Auskunft.

Gibt es Bemühungen Lebensmittelverschwendung zu reduzieren?

Food-Saving ist bei uns seit der Pandemie tatsächlich ein ganz wichtiges Stichwort geworden! Wir haben uns mit unseren Bäuerinnen und Bauern zusammengesetzt und sind gemeinsam draufgekommen, wieviel wir bewegen können. Im Jahr 2022 konnten wir bisher 10 Tonnen Gemüse retten. Dabei handelt es sich um Gemüse, das vielleicht optisch nicht mehr ganz perfekt ist — ein bisschen zu klein, zu groß oder ein Sprung in der Schale. Solches Gemüse wird sonst vom Handel aussortiert.

Das gerettete Gemüse verarbeiten wir zu Saucen und Dips unter dem Titel Food-Saver! Diese können zum Beispiel auf www. mangolds.com oder bei Joseph-Brot in Wien erworben werden.

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

Wir stehen als Mittags-Lokal für faire Preise bei einem Bio-Anteil von 50 Prozent. Wo sich die Gastronomie im Allgemeinen mit ihrem Preis-Niveau hinbewegen wird und wie sich die Einkaufspreise in diesem Jahr verändern, steht noch in den Sternen. Jedenfalls sind wir froh über unsere langjährigen und vertrauensvollen Beziehungen mit unseren Bio-LieferantInnen.







MANGOLDS Restaurant & Catering GmbH Griesgasse 11 8020 Graz +43 316 718 002 graz@mangolds.com

© LUPI SPUMA

Alianza Österreich – Argentinien Gemeinsam für eine zukunftsfähige Landwirtschaft











Explodierende Futtermittelpreise, knappe Düngemittel und der immer stärker spürbare Klimawandel: Seit Jahren beobachten Welthaus Graz und INCUPO, wie bäuerliche Familienbetriebe durch das aktuelle Agrarsystem auf beiden Seiten des Atlantiks unter Druck stehen. Welthaus ist überzeugt davon, dass globale Probleme globale Lösungen brauchen und hat sich deshalb mit der argentinischen Partnerorganisation INCUPO zusammengeschlossen und ein einzigartiges und neuartiges Austauschprojekt auf die Beine gestellt: "Alianza Österreich-Argentinien - Gemeinsam für eine zukunftsfähige Landwirtschaft".

Ziel des Alianza-Projekts ist es, globale Zusammenhänge und Abhängigkeiten aufzuzeigen, einen Erfahrungsaustausch zwischen Bauern und Bäuerinnen aus Österreich und Argentinien zu ermöglichen und gegenüber der Politik Rahmenbedingungen für eine nachhaltige tierische Produktion einzufordern.

Austausch

Als Projektstart fand sowohl in Österreich (im Steiermarkhof in Graz) als auch in Argentinien (virtuell) ein erstes Austausch- und Vernetzungstreffen motivierter Landwirt:innen statt. Es wurde eine Standortbestimmung durchgeführt und die teilnehmenden Bäuerinnen und

Bauern kamen zu der Erkenntnis, dass es Dinge gibt, die sie verändern können. Erfreut stellten die österreichischen Bauern Manfred Holzer, Georg Huhs und Alois Kiegerl fest, dass "aus Ohnmacht Mut wurde". Sowohl die österreichischen als auch die argentinischen Bauern und Bäuerinnen sind bereit zu handeln. Im vergangenen November fand nun ein nächster wichtiger Teil des internationalen Austausches statt: 11 Landwirt:innen reisten gemeinsam mit 3 Mitarbeiter:innen von Welthaus Graz durch Argentinien, besichtigten dort landwirtschaftliche Betriebe und tauschten sich sowohl mit den argentinischen Bäuerinnen und Bauern als auch mit Funktionär:innen von landwirtschaftlichen Organisationen und Vertreter:innen der Politik aus. Im Zuge des Alianza-Projekts möchten Welthaus und INCUPO Brücken zu Politik und Wissenschaft bauen, um die nötigen Rahmenbedingungen für die erstrebten Veränderungen zu schaffen. Denn familiäre Landwirtschaft soll klimafit und enkel:innentauglich werden.

Welthaus Graz

Bio-Christbaum fürs eigene Weihnachtsfest

Bereits Anfang Dezember startet die heimische Christbaumsaison. Ein kleiner Teil der rund 525 ha Kulturflächen werden biologisch bewirtschaftet. Bio-Christbäume werden dabei ohne den Einsatz chemisch-synthetischer Pflanzenschutzmittel und leichtlöslicher Düngemittel herangezogen.



Tierische Helferlein im Christbaum-Wald

Durchschnittlich 10 Jahre dauert es, bis ein Weihnachtsbaum die geeignete Höhe für den Verkauf erreicht. Bis zur Ernte werden Korrekturschnitte durchgeführt und Beikräuter, die das Wachstum der Bäume schwächen könnten, reguliert. Das erfordert kreative Ansätze. Georg Gogg, Bio-Christbaumbauer aus Hengsberg, setzt etwa auf wollige Helfer in Form von Schafen. Neben der Zeitersparnis durch Entfall des häufigen Mähens düngen die Schafe gleichzeitig die Kultur.

"Die Schafhaltung stellt eine hervorragende Ergänzung für den Bio-Christbaumanbau dar", berichte Georg Gogg.

Schon ungewöhnlicher sind die tierischen Helfer am Bio-Betrieb der Familie Resch. Die Christbaumkulturfläche ist gleichzeitig Auslauffläche für die eigenen Bio-Hühner. Diese profitieren als Fluchttiere vom Schutz der Kultur und regulieren den Bewuchs zwischen den Bäumen.

Heimische Bio-Christbäume für ein nachhaltiges Fest

Mit dem Kauf eines Bio-Christbaums unterstützen Kundinnen und Kunden im Schnitt 10 Jahre lang den biologischen Landbau. Ein Bio-Weihnachtsbaum ist damit nicht nur eine schöne und schadstofffreie Bereicherung für das eigene Wohnzimmer, sondern auch eine langfristige Investition in eine zukunftstaugliche Landwirtschaft.

Bezugsquellen für Bio-Christbäume in der Steiermark

Steirische Bio-Christbäume punkten mit kurzen Transportwegen, Frische und einer ressourcenschonenden Kultivierung. Wir haben unter dem nachfolgenden Link Bezugsquellen für Bio-Christbäume in der Steiermark aufgelistet.

https://www.bio-austria.at/a/konsument/schnell-einen-bio-christbaum-sichern/



Christbaum Gogg Komberg 6 8411 Hengsberg

Biohof Resch

Vochera am Weinberg 113 8524 Deutschlandsberg

"Wir schauen aufs Ganze" Liegestühle - Sammelbestellung

Es gibt sie wieder: Die klassischen Holzliegestühle mit dem neuen "Wir schauen aufs Ganze Sujet" passend zum neuen Hofbranding, die wir euch als Mitgliedsbetriebe kostengünstig anbieten:





Maße: Liegefläche 43 x 101 cm Kosten: 8,60/Stück exkl. Ust. (Preis bezogen auf 100 Stk.)

Transportkosten: 2 Stk Paketpreis voraussichtlich 5,90 exkl. Ust

Vorauskasse erforderlich Interessiert?

Unter www.bio-austria.at/liegestuehle könnt ihr unser Bestellformular ausfüllen – Liegestühle können nur paarweise bestellt werden. Eure Bestellung wird dann automatisch an uns übermittelt.

Prozedere

Wenn bis 31. Jänner eine Gesamtbestellmenge von 100 Stück erreicht ist, kommt die Produktion zustande. Wir senden daraufhin eine E-Mail mit unseren Kontodaten und der Bitte, den der Bestellung entsprechenden Betrag (Liegestühle plus Transportkosten) einzuzahlen. Produziert werden nur diejenigen Liegestühle, für die die Zahlung bei uns eingelangt ist. Nach der Bestellung müsst ihr mit einer Produktionsdauer von 6 Wochen rechnen.

Viel Freude mit den "Wir schauen aufs Ganze" Liegestühlen!

OBIO AUSTRIA

RegionalleiterInnen und Delegierte am Steiermarkhof



Rund 20 aktive RegionalleiterInnen und Delegierte planten am 8.11. gemeinsam mit Obmann Thomas Gschier und dem Vorstand die kommende Delegiertensitzung von BIO AUSTRIA in Linz. Hauptthema waren die hohen ÖPUL-Biodiversitätsauflagen ohne ent-

sprechende Mehrabgeltung im neuen Bio-Programm. Aus der Sicht derRegionalleiterInnen und Delegierte braucht es hier noch Nachbesserungen im Landwirtschaftsministerium. Für 2022/23 sind auch wiederum 16 Regionalveranstaltungen in den Bezirken geplant.

Die Themenschwerpunkte:

Richtlinien, ÖPUL-Bio, Marktpreisentwicklungen, Projekte wie Biomodellregionen und das Lammprojekt sollen präsentiert werden. Im Rahmen des Erfahrungsaustausches wurde aus den Regionen berichtet. Generell wird ein leichter Rückgang der Betriebe nach Ablauf des alten ÖPUL-Programmes erwartet, Neueinstiege halten sich in Grenzen, hier spielen der fehlende Markt aufgrund der Teuerungen, Richtlinienverschärfungen und auch das wenig ambitionierte Bio-Programm im ÖPUL eine Rolle. Besonders schwierig wird die Situation im Legehennen-Bereich mit der Bruderhahnproblematik eingeschätzt. Betriebe die aus Überzeugung Bio sind, werden aus der Sicht der RegionalleiterInnen und Delegierte auch in schwierigeren Zeiten bei der Bio-Landwirtschaft bleiben, denn längerfristig, so die allgemeine Wahrnehmung, führt an der Bio-Landwirtschaft kein Weg vorbei.

Josef Renner Bio Ernte Steiermark

Voraussichtliche Termine:

Mo, 12.12.2022, 19:00 Uhr	Deutschlandsberg/ Leibnitz
Di, 13.12.2022, 13:30 Uhr	Judenburg
Di, 13.12.2022, 19:30 Uhr	Judenburg (Obdach)
Mi, 11.01.2023, 18:00 Uhr	Süd- Oststeiermark
WII, 11.01.2023, 10.00 OIII	Suu-Oststelei mark
Do, 12.01.2023, 13:00 Uhr	Weiz Nord
Do, 12.01.2023, 19:00 Uhr	Weiz Süd/Feldbach
Mo, 16.01.2023, 19:00 Uhr	Hartberg
Do, 19.01.2023, 13:30 Uhr	Leoben

Do, 19.01.2023, 19:30 Uhr	Knittelfeld
Do, 26.01.2023, 19:30 Uhr	Mürzzuschlag/Bruck an der Mur
Mi, 01.02.2023, 19:00 Uhr	
	,
Do, 02.02.2023, 13:00 Uhr	Graz/Umgebung
Do, 02.02.2023, 19:00 Uhr	Voitsberg
Di, 07.02.2023, 19:00 Uhr	Fürstenfeld
Mi, 08.02.2023, 19:00 Uhr	Murau
Do, 09.02.2023, 19:00 Uhr	Liezen

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-Zuchttiere, 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; Zuchtkälber. Siegfried Wels, 8232 Grafendorf, Tel. 0664/8451131, St-3889

Reinrassige, gut bemuskelte Limousinzuchtstiere; sowie trächtige Kalbinnen und trächtige 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 Preisauskünfte unter Tel. 03145/720-0. Abholung ab Hof.

AngebotNachfrage

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

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

2 Fleckviehkalbinnen hornlos Abkalbung Mitte Jänner. Reinhard Schmalengruber, 8943 Aigen/E., Tel. 0664/6308983, St-3059

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

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

STEINSALZ-BERGKERN-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 (o)6245 822 79

Bezahltes Inserat

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

Speisedinkel, abgesackt, ca 2000 kg, Ernte 2022. Stefanie Köberl, 8054 Graz, Tel. 0664/8524187, St-4542

Futtergetreide in größeren Mengen: Triticale, Gerste. August Baur, 8770 St. Michael i.Oberst., Tel. 0664/2140443, St-2608

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

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

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

Heurundballen. 1.+ 2. Schnitt, DM 145. Manfred Lind, 8250 Vorau, Tel. 0664/4500880, St-0553 **Futterhafer.** Potzinger Franz, 8265 Großsteinbach, Tel. 0664/8410437, St-3228

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

1000 kg Weizen; 100 Heukleinballen. Monika Meissl, 8321 St. Margarethen, Tel. 0664/5965883, St-3478

Größere Menge Dinkelstrohsowie Heu-Kleinballen. Albert Matz, 8321 St. Margarethen/Raab, Tel. 0664/3268594, St-4198

Größere Menge an Heuballen und Grassilage. Verein LEIV - Bernard Wieser, 8345 Straden, Tel. 0664/4658118, St-3869

Größere Mengen Gerste, Siloballen, Heu- und Grummetballen, Maissilageballen. Johann Reiter, 8715 St. Margarethen, Tel. 0664/5143486, St-4439

Neu 2022 TAURUS - STEINSALZ Bergkern

zur freien bedarfsgerechten Aufnahme für die Rinder.

Ab- Hofverkauf oder Zustellung. Tschadamer-Hof, 9556 Liebenfels 04215-2200 office@tschadamer-hof.at

Bezahltes Inserat

Bio-Börse

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

Kartoffel Sorte Ditta. Wilma Scherr, 8580 Köflach, Tel.:0664/4494081, ST-3343

Speck und Schmalz, vom Sonnenschwein abzugeben, frisch für Wurst oder Aufstriche. Anfragen an Biohof Labonca: Tel. o664/4321639 bzw. office@labonca.at, St-3383

SONSTIGES

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

Eier-Sortiermaschine für 5000 Eier/Stunde. Renate Reiterer, 8543 Otternitz, Tel. 0650/7101444, St-3240

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

AngebotNachfrage

Partner für Kalbinnenaufzucht. Fam. Roth, 8054 Mantscha, Tel. 0660/4600978, St-2315

Bio-Pferdefleisch gesucht, österreichweit. Tel. 0664/8735713

Schlachtreife Rinder, Bergschecken, Murbodner, mindestens 24 Monate alt, Ochs mindestens 600 kg, Kalbin 550 kg Lebendgewicht, möglichst behornt, Weide- oder Almhaltung. Norbert Hackl, 8291 Burgau, Tel. 03383/3349 oder 0699/81210911 St-3383

Kleine Landwirtschaft in Graz-Umgebung, Platzbedarf für 20 Schafe, Hühner, Bienen. Vorzugsweise Kauf oder Mietvertrag für mindestens 10 Jahre. Eva Glockner-Lösch, Tel. 0316/32 28 27 oder 0680 23 88 204 oder 0680 23 49 789, eva.glockner@gmx.at

ANDERE BUNDESLÄNDER

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

Ites

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

BIOHEU
bzw. Heu konventionell in Rundballen
mit wetterunabhängiger Zustellung im
Planen-LKW frei Haus!
ZU gelisteter Händler, Biozertifiziert durch LACON AT – Bio – 402,
aberegnet, hallengelagert auf Holzpaletten, österreichische Ware.

buchegger@bioheu.at

Die Natursalzquelle bei Selen- und Schwefelmangel

Quellsalz Gourmet Speisesalze

Quellsalz Viehsalz

Bergkern-Steinsalz

Bergkern-Blöcke

Mineral Lecksteine

Zeolith Lithofeed

100% naturbelassenes Quellsalz mit hohem natürlichen Selengehalt.

A-5133 Gilgenberg, Tel: +43 (0) 664/1423541 www.quellsalz.at

vww.bioheu.at

Webtipps



Facebook

Liken, Teilen, Kommentieren,... erlaubt! https://www.facebook.com/BioErnte Steiermark



Tik Tok

https://www.tiktok.com/@bioernte steiermark



Instagram

https://www.instagram.com/bioernte steiermark/



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 ahltes Inserat

Signal Gruppen



Und so geht's....

- Im App-Store die SIGNAL-App suchen, downloaden und installieren
- Eine E-Mail an 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

Kleinanzeigen aufgeben

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

steiermark@ernte.at oder online unter: www.bioboerse.at

Kosten für Nicht-Mitglieder: 15,- €



Anzeigenschluss für die nächte Warenbörse:

12. Jänner 2023

Tel. 0316/8050-7155, Fax: -7140, E-Mail: steiermark@ernte.at. Die nächste BioInfo erscheint Anfang Februar 2023.

Ausgabe Dezember 2022 23

Neuauflage Bio-Einkaufsführer Steiermark





Auf den Bio-Festen war er der Renner: der Bio-Einkaufsführer. Nun soll er eine Neuauflage 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 31.12.2022 ihre Daten online unter 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



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

