

BIO AUSTRIA Mitgliederinformation 4/2018

Bio Ernte Steiermark



Juli 2018

Österreichische Post AG Sponsoring, Post-Verlagspostamt 8052 Graz
GZ 03Z034858 S
Retour: Bio Ernte Steiermark, Krottendorferstraße 79 8052 Graz

Pressobst jetzt anmelden!



www.ernte-steiermark.at



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@agrарbedarf.at
www.agrарbedarf.at

Kontaktadresse:



Bio Ernte Steiermark
Krottendorferstr. 79, 8052 Graz
Tel. 0316/8050-7144, Fax: -7140
E-Mail: steiermark@ernte.at
www.ernte-steiermark.at

Liebe Leserin, lieber Leser!

Aus Gründen einer einfacheren Lesbarkeit sind Bezeichnungen in der Mitgliederinformation ausnahmslos geschlechtsneutral zu verstehen, das heißt sie gelten sowohl für Frauen als auch für Männer gleichermaßen.

BIO AUSTRIA Pressemitteilung, 11.06.2018 Reform der GAP: BIO AUSTRIA vermisst ambitionierte Weichenstellung für nachhaltige Landwirtschaft in Europa

Utl.: Vorgeschlagene Kürzung der Mittel für Ländliche Entwicklung grundlegend falscher Ansatz

Heute hat die EU-Kommission in Brüssel ihre Reform-Vorschläge für die Gemeinsame Agrarpolitik (GAP) nach 2020 vorgestellt. BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann dazu in einer ersten Reaktion: „Wir vermissen die längst überfällige Weichenstellung in Form einer klaren Ausrichtung der GAP auf eine gleichermaßen ökonomisch, ökologisch und sozial nachhaltige Landwirtschaft.“ Der Vorschlag enthalte zwar unterstützenswerte Ziele und Maßnahmen mit Potenzial, doch werde insgesamt weder ausreichend Priorität, noch Dotierung für die Honorierung einer nachhaltigen Landwirtschaft auf EU-Ebene sichergestellt.

Darüber hinaus kritisiert die BIO AUSTRIA Obfrau die vorgeschlagene Kürzung des Budgets für die Agrarpolitik scharf: „Die Ländliche Entwicklung mit den Agrar-Umweltprogrammen zu beschneiden, ist ein grundlegend falscher Ansatz und ein verheerendes Signal. Nicht Kürzungen sind angebracht, sondern vielmehr ein gezielter Einsatz der Mittel. Wir dürfen nicht durch Sparmaßnahmen an der falschen Stelle die Zukunft unserer Kinder und Enkel aufs Spiel setzen.“

Die EU-Kommission schlägt vor, in Zukunft im Rahmen der GAP auf europäischer Ebene im Wesentlichen Ziele und Maßnahmentypen zu definieren. Über die konkrete Umsetzung sollen die Mitgliedstaaten weitgehend selbst entscheiden können. „Die vorgeschlagene Gesamtstrategie über beide Säulen der GAP sowie mehr Ergebnisorientierung und Flexibilität um auf nationale Erfordernisse einzugehen, ist durchaus sinnvoll. Allerdings müsste dies mit einer klaren strategischen Gesamtausrichtung einhergehen. So aber bleibt die Reform auf halbem Wege stecken. Es ist davon auszugehen,

dass die GAP nach 2020 damit nicht die notwendigen Anreize setzen wird, um Bäuerinnen und Bauern darin zu unterstützen, Umwelt-, Klima- und Tierschutz zu verstärken“, so BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann.

„Der Mitteleinsatz für die Honorierung von Leistungen der Bäuerinnen und Bauern für die Gesellschaft, wie sauberes Wasser, Klimaschutz, Biodiversität oder Tierwohl muss deutlich erhöht werden, um Anreize für eine zukunftsfähige Landwirtschaft zu setzen. Die Biobäuerinnen und Biobauern sind bereit diese Leistungen für die Gesellschaft zu erbringen und stellen dies täglich unter Beweis“, gibt BIO AUSTRIA Obfrau Gertraud Grabmann den Vertretern von Mitgliedstaaten, Europaparlament und EU-Kommission für die nun folgenden Verhandlungen mit auf den Weg. „Als Obfrau der Biobäuerinnen und Biobauern Österreichs möchte ich die österreichische Bundesregierung darin bestärken, den bisherigen Weg mit einer starken Ländlichen Entwicklung und einer hohen Priorität für Agrar-Umweltprogramme konsequent weiter zu gehen und auszubauen“, so Grabmann abschließend.

Über BIO AUSTRIA:

BIO AUSTRIA ist das Netzwerk der österreichischen Biobäuerinnen und Biobauern. Als größter Bio-Verband in Europa repräsentiert BIO AUSTRIA die österreichische Bio-Landwirtschaft und vertritt die Interessen der Biobäuerinnen und Biobauern - mit über 12.500 Mitgliedern, 380 Partnerunternehmen in der Wirtschaft und 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern auf Landes- und Bundesebene. Nähere Informationen unter www.bio-austria.at

Rückfragen

Markus Leithner,
Pressesprecher BIO AUSTRIA
+43 676 842 214 214
markus.leithner@bio-austria.at

Liebe Biobäuerinnen und Biobauern

Wie sie alle wissen, hat am 1. Juni der Weltmilchtag stattgefunden. Synchron dazu haben unsere politischen Vertreter wie beinahe schon jedes Jahr gebetsmühlenartig einen „fairen“ Milchpreis für die heimischen Bäuerinnen und Bauern gefordert.

Wie jedes Jahr wird diese Forderung wieder unverrichteter Dinge verhallen und die Bauern bleiben mit ihrem existenzbedrohenden Milchpreis übrig.

Der oder die Schuldige(n) ist/sind schnell ausgemacht; der Handel bzw. die Handelsketten senken den Preis, weil aufgrund ihrer Machtstellung am Markt dies möglich ist. Grundsätzlich stimmt das, haben doch die 3 großen Handelsketten über 80 % Marktanteil in Österreich. Andererseits möchte ich die Frage in den Raum stellen, ob wir an dieser Situation völlig unschuldig sind. Ich weiß schon, dass der einzelne Bauer gegenüber den Handelsriesen keinen Hebel besitzt. Aber bringen wir nicht mit unserer unkontrollierten Milchproduktion neben unseren Verarbeitern auch uns selbst in eine schwache Verhandlungsposition?

Wir sind seit langer Zeit das erste Mal wieder mit einem Überangebot an Bio-Milch konfrontiert und schon passiert es, der Erzeugermilchpreis sinkt.

Es wird oft mit dem Weltmilchmarkt argumentiert, ich möchte aber zu bedenken geben, dass in unseren heimischen Molkereien (grundsätzlich als Genossenschaften in unseren Händen) fast zur Gänze österreichische Rohmilch verarbeitet wird und auch in den Handel gelangt, wir also es selbst in der Hand haben wie es um unseren Preis steht.

Es wird an der Zeit, dass wir das Heft selbst in die Hand nehmen, uns untereinander vernetzen und aufhören der Illusion nachzulaufen am globalen Markt mitmischen zu müssen!

Eine freiwillige Lieferbeschränkung bei Bio-Milch Überschuss wäre ein guter Ansatz.



*Meint Euer
Thomas Gschier
Obmann
Bio Ernte Steiermark*

Ökonomierat für Alois Gschier“

Alois Gschier, Vater von unserem neuen Obmann Thomas Gschier hat von Elisabeth Köstinger, Bundesministerin für Nachhaltigkeit und Tourismus den Berufstitel Ökonomierat verliehen bekommen.

Bio Ernte Steiermark gratuliert unserem langjährigen Mitglied und Gründer der erfolgreich tätigen „Mantscha MÜch“ sehr herzlich.

*Josef Renner
Bio Ernte Steiermark*



„ernst gemeint“



Über ein Drittel der auf den Äckern vorkommenden 270 Wildkrautarten sind in ihrem Bestand gefährdet. 75% der Biomasse der Fluginsekten in den letzten drei Jahrzehnten sind verschwunden.

Auf Ackerflächen in gemäßigten Breiten gehen im Durchschnitt pro Jahr und Hektar zehn Tonnen fruchtbarer Boden durch Erosion und Humusabbau verloren. Dem gegenüber steht ein jährlicher natürlicher Bodenzuwachs von nur etwa einer halben Tonne pro Hektar. Der Boden wird also rund 20-mal schneller zerstört, als er nachwächst. Täglich werden in Österreich rund 20 ha Fläche versiegelt, also gut 28 Fußballfelder. Im Jahr sind das 10.000 Fußballfelder. In 200 Jahren wäre damit die gesamte Ackerfläche Österreichs verbaut.

Der Earth Overshoot Day – also der Erdüberlastungstag – wird heuer für den 1. August erwartet. Ab dann leben wir auf „Pump“ von den nächsten Generationen.

Spätestens jetzt fährt mich meine elfjährige Enkelin an: musst du immer Horrorszenarien aufzeigen? Wie soll ich da optimistisch in die Zukunft gehen? Das ist wie in der Schule: wenn ich das Ergebnis vom Mathe-test zurück bekomme, steht drunter: 9 Rechnungen falsch und nicht: 41 Rechnungen richtig. In unserem Land neigt man zum Jammern. Die Medien machen es uns vor. Wir schauen Filme wie: „More than honey“, „Das System Milch“ oder „Darwins nightmare“. Lassen wir uns durch diese „Endzeitstimmung“ nicht anstecken. Der Anteil an Bio-Flächen wächst. Der Konsum von Bio-Lebensmitteln ebenfalls. Natürlich heißt das nicht, die Zeichen der Zeit zu ignorieren. Es geht vielmehr darum, optimistisch zu bleiben und den eigenen Beitrag für eine lebenswerte Zukunft zu leisten. Im Film „Zeit für Utopien“ von Kurt Langbein fällt der Satz: „Ich wollte Teil der Lösung sein und nicht des Problems“. In diesem Sinne sollten wir kreativ an einer neuen Gesellschaft arbeiten.

*Barbara Hauszer
Bio Ernte Steiermark*

Zurück zum Ursprung – gute Gespräche noch wenig Ergebnisse!

Wie in der letzten Mitgliederinformation berichtet, müssen alle Zurück zum Ursprung Bio-Milch Lieferanten den Kühen ab sofort täglichen Zugang ins Freie gewähren und ab 2022 ist die Laufstallhaltung für alle Betriebe vorgesehen.

Nach mehreren Gesprächen ergibt sich nun folgender Verhandlungsstand:

- 1.) Ob es eine Sonderregelung für Kleinbetriebe geben wird, hängt von der Marktentwicklung aber auch von der Akzeptanz der Kombinationstierhaltung mit Weide und täglichem Auslauf ab. Eine Entscheidung diesbezüglich wird 2020 vor dem Einstieg ins neue ÖPUL getroffen.
- 2.) Für den täglichen Auslauf gibt es derzeit von ZzU keine Vorgabe für eine Befestigung mit Grube. Bei Gefährdung von Mensch und Tier kann der tägliche Auslauf entfallen. Für den täglichen Auslauf bekommen alle Betriebe derzeit +2 Cent/l Milch. Damit sind in erster Linie die zusätzlichen Arbeitszeiten abgegolten, nicht jedoch die Investition für einen befestigten Auslauf mit Grube. Laut Mag. Karoshi von der LK sind

hier noch einmal je nach Betriebs-situation 2-4 Cent/l Milch anzusetzen. Für die Bergland-Lieferanten wurde die Entscheidung getroffen, dass alle Betriebe statt der 2 Cent/l Milch eine Pauschale von rund 1.600 Euro erhalten, wodurch kleinere Betriebe bevorzugt werden.

- 3.) Um auch im neuen ÖPUL Programm gute Förderungen für die Kleinbetriebe im Berggebiet zu erhalten, wird es gemeinsam mit der LK Österreich eine Vorsprache im Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus geben. Ziel ist es eine gute Investitionsförderung für den Auslauf bzw. für den Umbau von Anbindehaltung zu einem Laufstall zu bekommen. Kleinbetriebe sollen einen höheren Fördersatz bekommen oder Eigenleistungen besser einreichen können. Der Zeitrahmen für den Um-

- 4.) Die LK und Bio Ernte Steiermark haben ein Beratungs- und Bildungskonzept vorgelegt, um einfache Umbaulösungen anzubieten. Im Rahmen von Auftaktveranstaltungen sollen im Herbst Basis-Informationsveranstaltungen durchgeführt werden. In Folge können dann auch Gruppen- und Einzelberatungen angeboten werden.

Ein Folgegespräch gemeinsam mit der OM ist nach erfolgtem Termin im Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus geplant.



Geschäftsführer
Josef Renner
Bio Ernte Steiermark

Bio-Verarbeitungs-Obst 2018

Rückblick auf die Pressobst-saison 2017

Die Summe an Bio-Äpfeln und Bio-Birnen war in Österreich so gering wie schon seit vielen Jahren nicht mehr, allerdings zahlen wir für die Ernte 2017 die höchsten bisher erzielten Bauernpreise aus. Wir konnten unsere inländischen Stammkunden nicht annähernd beliefern. Bereits jetzt bemühen wir uns, die verlorenen Absatzmärkte für unsere Bio-Betriebe zurück zu gewinnen, da unsere Kunden sich 2017 mit ausländischen Bio-Rohstoffen versorgt haben oder bestimmte Artikel gestrichen haben.

Diese Situation 2017 nutzen wir zu einer Preisverbesserung für unsere Betriebe

Bio-Austria-Pressäpfel:

Euro 0,305 pro kg, inkl. 13 % Mwst.

Bio-Austria-Pressbirnen:

Euro 0,305 pro kg, inkl. 13 % Mwst.

Bio-Austria-Bergbauern-Wiesenobst:

Äpfeln und Birnen:

Euro 0,315 pro kg, inkl. 13 % Mwst.

Bio-Austria-Bergbauern-

Wiesenobst sortenrein:

Äpfeln und Birnen:

Euro 0,335 inkl. 13 % Mwst.



Ladestelle Trofaiach, Übernehmer Herr Falzberger, Übernahme von sortenreinem Bio-Bergbauernwiesenobst

Nach vielen Bemühungen konnten wir für einige Kunden erstmalig Bio-Austria-Bergbauern-Wiesenobst liefern, das wir mit einem erhöhten Bio-Bauernpreis ausgezahlt haben. „Außerdem haben wir 2017 die Auszahlungspreise für Pressbirnen auf das Niveau der Pressäpfel anheben können. Weiters konnten wir für einige Kunden Bio-Äpfel und Bio-Birnen sortenrein vermarkten und einen weiteren Preisaufschlag erzielen.

Ausblick in die Zukunft:

Unser Ziel ist es mit eurem hochwertigen Lebensmittel: Bio-Verarbeitungsobst, eine noch bessere Wertschöpfung zu erzielen. Einige Bio-Betriebe forcieren schon ihre Wiesenobst Anlagen als wirtschaftlich sinnvolles Standbein. Bei durchschnittlichen Erntemengen von 10.000 kg bis 30.000 kg pro ha und Jahr und einem Auszahlungspreis von mehr als 30 Cent pro kg wird die Produktion wirtschaftlich inter-

>>>



Anlieferung Bio-Verarbeitungsäpfel in Netzsäcken

essant. Auch unter dem Aspekt das viele Bio-Verarbeitungsobstlieferanten wegen Zeitmangel zur Erntezeit derzeit und in Zukunft ihre Liefermengen reduzieren oder sogar beenden. Wir erwarten uns für die Zukunft ein interessantes Marktsegment von unbehandeltem Bio-Wiesenobst. Weiters bemühen wir uns mit der ARGE Streuobst, dass Neuanlagen und die Pflege von Streuobstwiesen im neuen Umweltprogramm erstmalig brauchbar gefördert werden.

Ausblick Erntesaison 2018

Bitte geben Sie uns bei der Anmeldung 2018 auch die Infos ob Sie ein Bergbaubetrieb sind oder nicht. Das sind Betriebe mit der ehemaligen Zone 1 bis 4; ob Sie Äpfel und Birnen sortenrein an die Sammelstelle liefern könnten; ob Sie ein Bio-Intensivobstbetrieb sind oder ein Wiesenobstbetrieb.

Neue Kennzeichnung als Wiesenobst

Als Wiesenobst verstehen wir: Obstbäume die ohne ein Gerüst und ohne Draht eigenständig stehen, kein Hagelnetz oder sonstige Überdachung, dass die Flächen unter den Obstbäumen gemäht, geweidet, maximal einmalig gemulcht werden, keine regelmäßigen Pflanzenschutzspritzungen und nicht ausschließlich gemulcht werden! Da wir nicht mit allen Kunden die Spezialprogramme: Bio-Wiesenobst, Bio-Bergbauernwiesenobst umsetzen können werden wir nur die tatsächlich höherwertig vermarkteten Mengen mit den entsprechenden Aufschlägen auszahlen. Gelegentlich mussten wir in den Vorjahren Anlieferungen von Bio-Verarbeitungsobst

ablehnen, da es nicht den Anforderungen der Bio-Lebensmittelqualität entsprochen hat. Um 30 Cent pro kg dürfen wir keinen Bio-Müll übernehmen. Wir geben auch keine Preisnachlässe für Ware die eine mindere Qualität hat.

Verarbeitungszwetschken, Bio-Wiesenzwetschken oder Bio-Bergbauernwiesenzwetschken für 2018

Nach zwei Jahren ohne nennenswerte Bio-Wiesenzwetschken sollte es heuer wieder größere Mengen geben. 2015 waren es 22.000 kg. Wir werden uns bemühen, die oft sehr unterschiedlichen Mengen, Erntezeiten und Regionen bestmöglich zu vermarkten. Wir planen Bauernauszahlungspreise für Bio-Wiesenzwetschken von mehr als 80 Cent pro kg, inkl. Mwst.

Übernahmebedingungen:

Bei der Übernahme bestätigen Sie dann mit Ihrer Unterschrift, das die von Ihnen angelieferten Mengen an Verarbeitungsobst die eigenen Produkte sind, anerkannte Bio-Ware aus Österreich, GVO frei, frisch, sauber ohne Rückstände und den oben genannten Kennzeichnungen von Bio-Wiesenobst, Bio-Bergbauern-Obst entsprechen und dass Ihre Betriebsdaten für die Rückverfolgung der Bio-Rohstoffe von Kundenprodukten genutzt werden können.

Ansprechpartner der Fa. Ökoland:

Otto Kicker
Tel. 0676/842214-288
Katharina Watzka

Vorgaben für das Lebensmittel Bio-Verarbeitungsobst: Äpfel, Birne, Zwetschken

- Nur anerkanntes Bio-Obst kann übernommen werden. Eine Kopie vom **Bio-Zertifikat ist bei JEDER Lieferung abzugeben!**
- **Am Zertifikat müssen Bio-Obst, Bio-Äpfel, Bio-Birnen, Bio-Zwetschken oder Bio-Streuobst angeführt sein. Bio-Kontrolle und Ausstellung des Zertifikates muss 2018 sein. Gültigkeit bis 2019!**
Wenn nicht vorhanden, bitte bei der Kontrollstelle unbedingt sofort nachfordern!
- Wir können keine Umstellerware vermarkten!
- Bitte bei der Obst-Meldung auch Ihre Kontrollstelle angeben
- Bitte verwenden Sie nur saubere Sammel- und Transportbehälter – wir vermarkten gut bezahlte Bio-Lebensmittel! **Wer in Säcken sammelt und anliefert darf nur saubere Netzsäcke verwenden.**
- Nur eigenes, sauberes, reifes, frisches Verarbeitungsobst, das auch frei von Faulstellen ist, anliefern. Außerdem nur ganze Früchte!
- Bio-Verarbeitungsobst von Bäumen an stark befahrenen Straßen bitte nicht liefern, da die Bio-Kunden Rückstandsanalysen durchführen.
- Durch den Transport sollte das Pressobst nicht verunreinigt werden (zB Abdeckung bei Regen!)
- Wir können nur Obst übernehmen das nicht mit dem Igel geerntet wurde.
- Die hohe Qualität vom Lebensmittel, Bio-Verarbeitungsobst ist notwendig da unsere Kunden Bio-Direktsäfte produzieren und dabei keine Ascorbinsäure verwenden.

Bio-Hof Schreiber, 8321 St. Margarethen an der Raab sucht Pressobst (Äpfel u. Birnen) aus der Region, bevorzugt Streuobst, ab Mitte September; Direktanlieferung oder Abholung bei größeren Mengen möglich. Bitte frühzeitig melden.

Tel. & Fax 03115/2789,
E-Mail: bio.schreiber@aon.at
St-0208

Bio-Verarbeitungsobst Meldung 2018

Nur anerkannte Bio-Ware + gültiges Zertifikat bis 2019



An: **Bio Ernte Steiermark**
 Krottendorferstraße 79, 8052 Graz

E-Mail: steiermark@ernte.at
 Fax: 0316/8050-7140

Um Ihre heurige Menge an Bio-Verarbeitungsobst erfolgreich für Sie vermarkten zu können, melden Sie bitte Ihre geschätzte Liefermenge bis spätestens **Montag den 3. September 2018** per Post, Fax oder E-Mail an. Bei nicht zeitgerechter Anmeldung kann es zu reduzierten Auszahlungspreisen kommen!

Name:

Straße: PLZ Ort:

Tel: Mobil:

E-Mail Bergbauernbetrieb

Bio-Verband: Mitglieds-Nr.: LFBIS Nr.: Kontrollstelle:

Geschätzte Menge in kg an anerkanntem Bio-Verarbeitungsobst

| Wiesenobst | Intensivobst | | September | 1.-15.Oktober | 16.-31. Oktober |
|--------------------------|--------------------------|-----------------|-----------|---------------|-----------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bio- Äpfel | | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bio- Birnen | | | |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | Bio- Zwetschken | | | |

Wir haben verstärkt Anfragen nach sortenreinen Bio-Äpfeln und Bio-Birnen. 2017 konnten wir für vermarktete sortenreine Bio-Äpfeln und Bio-Birnen um 0,02 Euro pro kg mehr auszahlen.

Haben Sie Interesse Bio-Äpfel Bio-Birnen sortenrein zu vermarkten?

Bitte nachstehend die gewünschte Übernahmestelle ankreuzen:

| | | | | |
|------------|--------------------------|---------------------------------|-----------------------|------------------------------------|
| Steiermark | <input type="checkbox"/> | LGH Wies | Johann Tschampa | 0676/ 874 29 231 |
| | <input type="checkbox"/> | Fa. Gegg, Wettmannstätten | Johann Tschampa | 0676/ 874 29 231 |
| | <input type="checkbox"/> | Fa. Wilfinger, Pöllau | Heribert Purkarthofer | 0680/ 201 11 91 oder 03113/ 8809 |
| | <input type="checkbox"/> | Fa. Fink, Grafendorf | Heribert Purkarthofer | 0680/ 201 11 91 oder 03113/ 8809 |
| | <input type="checkbox"/> | Fa. Gussmagg, Pischelsdorf | Heribert Purkarthofer | 0680/ 201 11 91 oder 03113/ 8809 |
| | <input type="checkbox"/> | LGH St. Stefan im Rosental | Cordula Dungal | 0676/ 696 71 34 |
| | <input type="checkbox"/> | Saatgutstation Pausendorf | Ernst Falzberger | 0664/ 919 04 90 oder 03847/ 73 92 |
| | <input type="checkbox"/> | St. Marein im Mürztal | Ernst Falzberger | 0664/ 919 04 90 oder 03847/ 73 92 |
| | <input type="checkbox"/> | Trofaiach | Ernst Falzberger | 0664/ 919 04 90 oder 03847/ 73 92 |
| | <input type="checkbox"/> | LGH Judenburg, Thalheim | Johann Russold | 0664/ 737 50 928 oder 03579/ 22 34 |
| | <input type="checkbox"/> | Passail | Anton Stockner | 0664/ 110 48 69 oder 03179/ 275 69 |
| | <input type="checkbox"/> | LGH Jörgen | Jud-Holler | 0664/ 945 08 53 |
| | <input type="checkbox"/> | Buchhauser GmbH, Voitsberg | Hr. Wagner | 0660/ 599 18 67 |
| | <input type="checkbox"/> | Hörmann GmbH, 8312 Ottendorf | Hr. Hofer | 0664/ 977 82 86 |
| | <input type="checkbox"/> | Abfallverband Frojach-Katsch | Otto Kicker | 0676/ 842 214 288 |
| | <input type="checkbox"/> | Gewünschte neue Übernahmestelle | | |

Datum: Unterschrift:

Getreidepreise von Betrieb zu Betrieb

Die Anbauflächen für Futtergetreide haben sich in Österreich positiv entwickelt.

So gab es bei den maßgeblichen Futtergetreidearten und bei Mais ein deutliches Plus in der Anbaufläche. In der Steiermark zeigen sich die Wintergetreidebestände durchwegs sehr gut. Bei den Sommerungen und vor allem bei den Hackfrüchten zeigt sich ein deutlich differenzierteres Bild. Meist haben sich nur die früh angebauten Bestände gut entwickelt.

Anders sieht die Situation in den Hauptanbaubereichen von Bio-Getreide aus. Über weite Strecken hat Trockenheit das Frühjahr geprägt und Ertragserwartungen sind schwer abzugeben.

Insgesamt sollte die Verfügbarkeit von Bio-Futtergetreide aber etwas besser sein als im Vorjahr, so dass auch die Richtpreise von BIO AUSTRIA in etwa auf dem Vorjahresniveau liegen.

BIO AUSTRIA weist darauf hin, dass Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, die nicht

nach BIO AUSTRIA-Richtlinien produzieren, in der Produktion aufgrund der weniger strengen Auflagen - wie etwa geringere Beschränkungen im Bereich des Zukaufs von Stickstoff-Dünger - einen Kostenvorteil von rund 30 Euro/Tonne haben. Diese Tatsache soll beim Handel von Bio-Bauer zu BIO AUSTRIA-Bauer in Bezug auf die genannten Richtpreise berücksichtigt werden.

Zudem verweist BIO AUSTRIA darauf, dass die/der verkaufende Bio-Bäuerin bzw. Bio-Bauer, sollte sie/er keinem Bio-Verband angehören, vor dem Handel mit der Ware die Zulassung derselben bei BIO AUSTRIA zu beantragen hat.

Heinz Köstenbauer
Bio Ernte Steiermark

| Kultur | Preiseempfehlung 2018 |
|----------------------------|-----------------------|
| Futtergerste | 290 €/to |
| Futterweizen | 310 €/to |
| Futterroggen | 250 €/to |
| Triticale | 270 €/to |
| Hafer | 250 €/to |
| Ackerbohne/ Körnererbse | 450 €/to |

Preise exkl. Mwst ab Ackerbaubetrieb für trockene handelsübliche Ware

Zwischenfrüchte richtig pflegen

Auflaufen sicherstellen

Unabhängig von der Saatgutmischung ist ein vollflächiger und rascher Feldaufgang ein wichtiger Erfolgsfaktor für Begrünungen. Das bedeutet, dass auch hier das Saatgut im Boden Anschluss an die Bodenfeuchtigkeit haben muss. Und bei entsprechend warmer Witterung im Sommer ist hier der Faktor Zeit entscheidend. Bereits die Zeitspanne zwischen Ernte bzw. Strohbergung und erster Bearbeitung hat Einfluss auf die verbleibende Feuchtigkeit im Boden. Und sobald die Boden-

oberfläche aufgelockert ist, steigt die Verdunstung bzw. Austrocknung nochmals deutlich an. Daher ist gerade im Sommer ein besonderer Blick auf die Rückverfestigung zu legen. Hier kann es schon Sinn machen, die Möglichkeiten der Bodenbearbeitung vom seichten Stoppelsturz bis zur Tiefenlockerung nur eingeschränkt zu nutzen und dafür rasch mit einer Überfahrt bereits das Saatgut für die Begrünung gut im Boden abgelegt zu haben. Der längere Zeitraum für das (Wurzel)wachstum bzw. die optimale Nutzung der vorhandenen

Feuchtigkeit können hier fehlende Lockerungsschritte wieder ausgleichen. Selbst bei feuchter Folgewitterung hat eine einmalige Überfahrt den Vorteil, dass sich der Bodendruck am gewachsenen Boden am wenigsten nachteilig auswirkt.

Ergänzend zur optimalen Bearbeitung kann das Anwalzen der Saat einen gleichmäßigen Feldaufgang sicherstellen. Wo die feuchte Witterung im Frühjahr schon erhöhten Schneckendruck ans Tageslicht gebracht hat, sollte auch bei den Zwischenfrüchten zumindest die Ackerränder bezüglich Fraß beobachtet und gegebenenfalls rasch erlaubte Schneckenmittel ausgebracht werden.

Aussamen verhindern

Früh angelegte Mischungen die etwa Buchweizen oder Senf enthalten, können durchaus die Samenreife erreichen. Um hier keine dauerhaften Folgeprobleme mit laufendem Durchwuchs zu erhalten können die Bestände eingekürzt werden. Solange der Charakter der Begrünung (flächige Bedeckung, grüne Pflanzen) durch hoch genug eingestellte Häcksler oder Mähwerke erhalten bleibt, spricht auch die AMA von keinem Umbruch. Darauf ist innerhalb des verpflichteten Begrünungszeitraumes jedenfalls zu achten.

Heinz Köstenbauer
Bio Ernte Steiermark



Erfolgreiche Getreidelagerung – dem Käfer auf der Spur

Die neue Ernte ist bereits im Gange und es ist höchst an der Zeit, sich auch über die Einlagerung Gedanken zu machen, denn eine optimale Lagerung ist ebenso Teil einer erfolgreichen Getreideernte wie der Ertrag am Feld.



Saubere Förderanlagen und Kipper zählen ebenfalls zur Lagerhygiene

Lager gründlich reinigen und sauber halten

Ein sauber gereinigtes Lager ist die wichtigste Maßnahme, um einen Schädlingsbefall von vornherein zu minimieren. Altgetreidereste, Staub und Verschmutzungen sind Ausgangspunkte für massive Schädlingsvermehrung im neu eingelagerten Getreide. Daher müssen Lagerflächen, Behälter, aber auch Förderanlagen etc. sauber gereinigt werden. Auch auf die Ecken, Ritzen und Spalten nicht vergessen. Diese sind bevorzugte Versteckmöglichkeiten für diverse Schädlinge. Ist das Lager rein, besteht noch die Möglichkeit, es zu „Stäuben“. Dabei wird mit druckluftbetriebenen Stäubepistolen Silikatstaub (Diatomeenerde) gleichmäßig im Lager verteilt (Achtung: unbedingt Staubmasken verwenden!). Aufwandmenge: 10 bis 20 g/m² Oberfläche. Ecken, Spalten und andere schwer zugängliche Stellen besonders gut einstäuben. Der scharfkantige Silikatstaub verletzt die Außenhaut von Milben, Kornkäfern und anderen Insekten, sodass diese nach und nach austrocknen. Um eine möglichst gute Wirkung zu erzielen, sollte die Behandlung 3 bis 4 Wochen vor der neuen Einlagerung erfolgen. Auch Vögel und Nagetiere verunreinigen eingelagertes Getreide und müssen mit geeigneten Maßnahmen von den Lagerstätten ferngehalten werden.

Nach dem Einlagern öfter die Temperatur kontrollieren

Wenn das Erntegut warm vom Feld oder Trocknungsanlage kommt, sollte es sich möglichst rasch abkühlen. Im Lager sich erwärmendes Getreide ist eine ideale Brutstätte für Mikroorganismen, Milben und Kornkäfer. Daher öfters die Temperatur kontrollieren und warmes Getreide umlagern, bzw. bei kleineren Mengen händisch umschauflern.

Wenn die Käfer kommen

Der allgemein als „Käfer“ bezeichnete Kornkäfer (*Sitophilus granarius*) ist der bedeutendste und häufigste Schädling im Getreidelager. Der 3-4 mm lange Käfer ist flugunfähig, dunkelbraun bis schwarz gefärbt und bringt unter „optimalen“ Bedingungen (Temperaturen über 20 °C) 2 bis 3 Generationen jährlich. Die Larve entwickelt sich zur Gänze im Korn. Tiefe unregelmäßige Fraßlöcher, ausgehöhlte Körner, erhöhte Temperatur im Getreide und ein typischer muffiger Geruch zeugen von der Aktivität des Kornkäfers. Durch den Temperatur- und Feuchteanstieg kann es dann in der Folge auch zu Verpilzung und Verklumpungen im Getreide kommen. Das robuste Insekt überdauert

monatelang ohne Nahrung, daher ist Lagerhygiene und sauberste Reinigung die wirksamste Maßnahme zur Vorbeugung eines Käferbefalls. Hat sich der Kornkäfer bereits im Getreide ausgebreitet, bleibt noch die Möglichkeit der Behandlung der Lagerware mit Diatomeenerde („SilicoSec“). Dieses wird beim Umlagern oder Umschauflern miteingemischt. Aufwandmenge: 2 kg SilicoSec/t Getreide. Prophylaktisch besteht auch die Möglichkeit, nur die Oberfläche des Getreides (ersten 30 cm) mit Silikatstaub zu vermengen, um ein Einwandern des Kornkäfers von vornherein abzufangen. Aufwandmenge ist hier ebenfalls 2 kg SilicoSec/t Getreide.

Da im biologischen Landbau die direkte Bekämpfung von Lagerschädlingen nur eingeschränkt möglich ist, kommt den vorbeugenden Maßnahmen größte Bedeutung zu. Optimales Lagermanagement, Sauberkeit und Hygiene, aber auch das Wissen um die Lebensweise von Getreideschädlingen, sind Basis für eine erfolgreiche Getreidelagerung, damit die Ernte auch im Lager erhalten bleibt.

Wolfgang Kober
Bio Ernte Steiermark

Tipps zur Grünfütterung im Stall

Grünfütter ist bei optimaler Nutzung, Ernte und Zuteilung ein wertvolles Rinderfutter. Damit kann die Grundfutterleistung erhöht und Krafffutter gespart werden. Betriebe mit Grünfütterung liegen oft tiefer in den Futterkosten je kg Milch.

Sebastian Ineichen (BFH-HAFL- Zollikofen, Schweiz) und Andreas Steinwider (Bio-Institut der HBLFA Raumberg-Gumpenstein)

Junges Grünfutter erhöht Futteraufnahme

Wird das Grünfutter zwischen Schossen (ca. 10 cm Bestandeshöhe) und Beginn des Ähren-/Rispenstadiums (ca. 10 % der Ähren sichtbar) geerntet, dann liegen die Energiegehalte im Futter zwischen 6,0 und 6,5 MJ NEL. Der hohe Zucker- und Eiweißgehalt im Grünfutter erhöht die Grundfutteraufnahme. Eine Herausforderung stellt die Vermeidung größerer Schwankungen in der Futterqualität dar. Zeitig im Frühjahr mit dem Eingrasen beginnen, um bereits den zweiten Aufwuchs staffeln zu können

- Berücksichtigen, dass das Futter nicht auf allen Parzellen gleich schnell wächst (Ausnutzung von Exposition und Pflanzenbestand)
- Gezielte Düngergaben zur Lenkung des Futterzuwachses
- Bestände die das optimale Nutzungsstadium überschritten haben konsequent konservieren
- Vegetationsstadium und Wuchshöhe der Bestände auf den unterschiedlichen Feldstücken regelmäßig kontrollieren
- Möglichst ausgeglichene, nutzungs-elastische Bestände anlegen. Das sind Bestände die nach dem ersten Schnitt vegetativ weiterwachsen (mehr Blatt als Halmmasse). Besonders nutzungs-elastisch sind Gras-Weißklee-Mischungen (z.B. ÖAG-Mischung KWEL). Ist viel italienisches Raigras oder Wiesenfuchsschwanz und Knautgras im Bestand, muss besonders darauf geachtet werden, dass bis spätestens zum Beginn des Ähren-/Rispenstadiums eingegrast wird.

Futtermverschmutzungen vermeiden

Ein hoher Rohaschegehalt führt zu tieferen Nährwerten, beeinträchtigt die Schmackhaftigkeit und damit den Verzehr und erhöht das Durchfallrisiko.

- Schnitthöhe nicht zu tief (6–8 cm) einzustellen
- Pickup des Ladewagens eher hoch einzustellen und nicht kratzen
- Mähwerk bei nasser Witterung stärker zu entlasten
- Nicht rotierende Mähwerke einzusetzen
- Mäuse zu regulieren, Grasnarbenschäden zu vermeiden bzw. zu korrigieren (Übersaaten)

- Den Schnittzeitpunkt bezüglich Wetter abstimmen (möglichst trockenes Futter ernten)
- Vernässte Parzellen möglichst bei trockener Witterung zu befahren
- Reduzierung des Grünfütteranteils und mehr Ergänzungsfutter in Schlechtwetterperioden

Erwärmung vermeiden und häufig nachschieben

Wenn sich das Futter erwärmt, sinkt der Energiegehalt und es kann zu Verdauungsstörungen kommen. Das Futter ist sehr voluminös, es reicht daher eine einmalige Vorlage bei hohen Grünfütteranteilen nicht aus.

- Möglichst trockenes und sauberes Futter einführen
- Futter nicht zu lange am Transportgerät oder in der Futterternte liegen lassen und gleichmäßig abladen
- kühler Lagerort und größere, kompakte Haufen am Futtertisch verteilen
- Futter mehrmals nachschieben

Fütterungsempfehlungen

Im Vergleich zur Weide-Grünfütteraufnahme fressen Kühe im Stall Grünfutter oft hastiger und größere Mengen in kurzer Zeit. Grünfutter ist zuckerreich und etwas strukturärmer – daher muss die Krafffutterergänzung sorgsam erfolgen.

- Wenn Rinder vor der Grünfütterung bereits einen Teil des Ergänzungsfutters wie Heu oder Silage erhalten, fressen sie ruhiger.
- Bei Laufställen ist jedenfalls auf ausreichende Fressplätze zu achten.
- Eine häufige Futtervorlage ist günstig. Futterwechsel sind langsam umzusetzen.
- Gutes Grünfutter hilft Krafffutter sparen! Generell sollte bei hohen Grünfüttergaben das Krafffutter vermehrt pansen schonende Komponenten wie Mais, Kleie oder Trockenschnitzel enthalten und pro Teilgabe nicht mehr als 1,5-2 kg gefüttert werden.
- Auf Grund des hohen Eiweißgehaltes im Grünfutter kann vor allem die teure Eiweißergänzung reduziert werden.



- Auch bei hohen Milchleistungen darf der Krafffüttereinsatz pro Tag – je nach Grünfütteranteil - 5 bis 7 kg nicht überschreiten.
- In der Trockenstehzeit ist der Anteil von jungem Grünfutter zu beschränken.

Tipps:

Neue Bio-ÖAG Info „Grünfütterung im Stall – Worauf beim Eingrasen achten?“

In der aktuellen 16 seitigen ÖAG-Info sind Hintergrundinfos und Tipps zum Eingrasen für die Praxis schriftlich zusammengefasst.

Bestellmöglichkeit zum Selbstkostenpreis (2 Euro/Stück):
Tel: 0043 3682 22451 346 bzw.
office@gruenland-viehwirtschaft.at

Ineichen, S., P. Hofstetter, B. Reidy, K. Wurm, W. Starz, M. Danner und A. Steinwider (2018):
Grünfütterung im Stall – Worauf beim Eingrasen achten?
ÖAG-Info 7/2018. 16 S.

Herausgeber:
Österreichische Arbeitsgemeinschaft für Grünland und Viehwirtschaft (ÖAG)

Berg-Grünlandbewirtschaftung heute

Bericht vom Grünlandtag am 09. Mai 2018



Bergkulisse auf 1.200m Seehöhe

Seit 2009 werden von LK Steiermark und Bio Ernte Steiermark Grünlandtage veranstaltet, die als Bildungsveranstaltungen auch als Weiterbildung im ÖPUL-Programm angerechnet werden können. Dabei werden nicht nur für Bio-Betriebe leistungsfähige Wiesen und Weiden immer wichtiger, sind doch die Potentiale noch lange nicht ausgeschöpft. So wundert es auch nicht, dass rund 100 Teilnehmer am Grünlandtag in Rinegg/MU teilnahmen. Geboten wurde ein abwechslungsreiches Programm mit insgesamt 5 Stationen, die den Bogen vom abgestuften Wiesenbau über Weidesysteme bis hin zur Wirtschaftsdüngerbehandlung und Bestandesbeurteilung spannte. Abgerundet wurde diese Bildungsveranstaltung von Kostproben der Produkte rund um die Marke „Zurück zum Ursprung“. Die Gastgeberfamilie Bischof sorgte neben der Bereitstellung der Räumlichkeiten und Flächen auch für die ausgezeichnete Verpflegung.

Einblicke in die Forschung

Die Forscher des Bio-Institutes der HBLFA Raumberg-Gumpenstein befassen sich seit Gründung des Bio-Institutes mit allen Fragen rund um die alpenländische Grünlandbewirtschaftung. Institutsleiter Andreas Steinwider gab einen interessanten Überblick über die Potentiale der Weide im alpinen Raum. Durch die gezielte Nutzung der weidefähigen Flächen am Betrieb lässt sich so teures Zukauf Futter sparen, und kostengünstige Milch produzieren. Dr. Steinwider: „Von 1 ha Sojabohne lässt sich 1000 kg Rohprotein ernten, von 1 ha gut geführter Weide hingegen 2000 kg“. Walter Starz spannte den Bogen vom Tier zur Pflanze und erklärte die Besonderheiten der Grünlandpflanzen, so unterscheiden sich Wiesen in ihrer botanischen und strukturellen Zusammensetzung sehr stark von Weiden. Starz: „Der optimale Weidepflanzenbestand besteht aus Englischem Raygras, Wiesenrispe und Weißklee“.



Station Grundfutterqualität Steinwider Gumpenstein



Berglandwirtschaft ist wesentlich für den Erhalt der Kulturlandschaft

Grünlandberatung

Bei der Station Bestandesbeurteilung bestimmte das Beraterteam die wichtigsten Gräser und Leguminosen des Grünlandes. Außerdem wurde der Boden und die Standortbedingungen besprochen, frei nach dem Motto: „Das richtige Gras am rechten Fleck“.



Das Grünlandberatererteam der LK-Steiermark bei der Bestandesbeurteilung (v.li: Gosch, Neumann, Trinker, Angeringer)



Neben den wichtigsten Gräsern wurden auch Bodenbeurteilung, Kalkung und Düngung besprochen.

Betriebsmittel und Vermarktung

Herr Deixelberger von der Firma IPUS Rottemann zeigte mit Bio Ernte Steiermark - Bio-Beraterin Isabella Hiebaum Möglichkeiten der Geruchsbindung in Wirtschaftsdüngern auf. Bei IPUS beschäftigt man sich seit einigen Jahren mit dem Einsatz von Steinmehlen in der Landwirtschaft. Deixelberger: „Steinmehle, oder Migulatoren wie sie bei uns genannt werden, haben bereits breiten Einsatz in der Fütterung und Güllebehandlung gefunden“.



Einsatz von Steinmehlen als Geruchsbinder im Wirtschaftsdünger.



Projektverantwortliche von Prüf Nach! stellten die Marke „Zurück zum Ursprung“ vor.

Die Herren Egger und Pöchtrager von Prüf Nach! stellten ihre Marke „Zurück zum Ursprung“ vor, und gaben den Teilnehmern die Möglichkeit, sich über die zukünftige Ausrichtung des Projektes zu informieren. Vor allem für die Berglandwirtschaft ist es wichtig, starke Vermarktungspartner zu haben. Der Mehrwert soll schließlich dem Konsumenten bewusst gemacht werden, wobei hier alle Beteiligten vor dem Hintergrund eines geöffneten Marktes gefordert sind. Pöchtrager: „Mittelfristig werden die Themen Auslauf und Laufstall immer wichtiger.“



Beratererteam mit Gastgeberfamilie Bischof



Am Nachmittag spielte auch das Wetter mit

Abschließend möchte ich mich an dieser Stelle noch einmal für die gute Zusammenarbeit bedanken: Bio-Institut Raumberg-Gumpenstein, Praxisbetrieb Familie Bischof, Fa. IPUS Rottenmann, Prüf Nach! Projektteam und Obersteirische Molkerei, Beratererteam LK Steiermark und Bio Ernte Steiermark.

Bildquellen: Angeringer, Gosch, Hiebaum

Wolfgang Angeringer,
BK Murtal, Pflanzenbau, Grünland, Bio-Beratung

Kulturpflege bei Tomaten



Bei Tomaten steigt der Nährstoffbedarf ca. 6 Wochen nach der Pflanzung stark an. Es werden nahezu gleichzeitig die ersten drei Trauben angelegt. Als Faustzahl kann man 25 kg N/ha/Woche Nährstoffzug ab der 6. Kulturwoche annehmen. Hat man mit der Grunddüngung eher gespart, um die Pflanzen am Anfang nicht zu wüchsig zu haben, sollte nun eine Nachdüngung erfolgen. Durch Begutachten des Haupttriebs kann man die Nährstoffversorgung recht einfach einschätzen. Er sollte 20 cm unterhalb der Spitze noch 10-12 mm dick sein. Arbeitet man mit N-min Proben, so gilt als Richtwert in der Hauptwachstums-

zeit ein Niveau von ca. 100 N-min im Boden zu halten.

Entblättern

Spätestens wenn die erste Rispe rot ist, sollten man mit dem Entblättern beginnen. Unterhalb der ersten Rispe sollten keine Blätter sein um mehr Licht und v. a. eine bessere Belüftung des Bestandes zu erzielen, und so ein geringeres Risiko für Pilzbefall zu haben. Als Faustzahl kann man auch auf 16 Blätter von der Pflanzenspitze abzählen, das sollte zur Versorgung reichen. Nicht zu viel Blattmasse auf einmal entfernen (max. drei Blätter je Arbeitsgang), da der Wurzeldruck dann wegen

der verkleinerten Blattoberfläche verstärkt auf die Wundfläche geht, die in der Folge schlechter eintrocknen. Insbesondere bei bedecktem Wetter die Wasserzufuhr nach dem Entblättern reduzieren, sonst besteht die Gefahr des Fruchtplatzens.

Blütenendfäule

Bei der Blütenendfäule handelt es sich dabei um einen physiologischen Ca-Mangel in den Früchten, der zum Absterben der Zellen an der Fruchtspitze führt. Hohe Verdunstungsraten leiten das Kalzium mit dem Wasserstrom an den kühleren Früchten vorbei in die aufgeheizten Blätter. Gefährdet sind sich gerade entwickelnde Früchte mit bis zu 0,5 cm Durchmesser. Plötzliche Wetterumschwünge verstärken das Phänomen. Um der Blütenendfäule vorzubeugen, muss auf eine optimale Wasserversorgung der Tomatenpflanzen geachtet werden. Dazu sollte die Bewässerung schon einen Tag vor dem Temperaturanstieg schrittweise erhöht werden und schnelle Temperaturanstiege am Morgen durch frühes Lüften vermieden werden.

*Hannah Bernholt
Bio Ernte Steiermark*

Calciummangel-Ein Wechselspiel der Elemente

Calciummangel äußert sich bei Chinakohl, Kopf- und Eissalat im klassischen Innenbrand, während bei Sellerie und Blumenkohl die Blattspitzen der jüngeren Blätter absterben. Da Calcium in der Pflanze ausschließlich mit dem Wasserstrom verteilt wird und danach nicht mehr mobil ist, kann Wasserstress zu lokalem Ca-Mangel führen. Große, dem Wind und der Sonneneinstrahlung mehr ausgesetzte Pflanzenteile erhitzen sich schneller und stärker als kleine, geschützt Herzblätter und weisen demnach auch eine deutlich höhere Verdunstungsrate auf. Das mit dem Wasser aufgenommene Calcium gelangt nun vorwiegend in die stark transpirierenden äußeren Blätter und im Pflanzenherz kann es zum Mangel kommen. Im späteren Wachstumsverlauf sterben die unterversorgten Gewebepartien ab. Je weniger Wasser zur Verfügung steht, umso stärker sind die Symptome.

Neben der Wasserversorgung beeinflusst auch der Salzgehalt, der pH-Wert, die Stickstoffversorgung und das Verhältnis von Ca zu anderen Nährstoffen die Ca-Aufnahme. Ein zu hoher Salzgehalt kann den Wasserstrom in der Pflanze zum Stocken bringen, was dann auch den Transport des Calciums stoppt. Ein zu niedriger pH-Wert ist sehr oft der Grund für Ca-Mangel. Hier sollte unbedingt gekalkt werden.

Bei zu hoher Stickstoffversorgung wächst die Pflanze schneller als sie das Calcium aufnehmen kann. Ein Überschuss an Magnesium und Kalium blockiert die Ca-Aufnahme. Die höchsten Calciumgehalte liegen in den äußeren Blättern vor, welche in der Regel auf dem Feld verbleiben. Eine Nachdüngung ist meist nicht nötig. Ein Überschuss setzt die Verfügbarkeit von Phosphor, Kalium und Magnesium herab.



Innenbrand bei Salat (Quelle Acroscope)



Innenbrand bei Weißkraut

Schattierung in Gewächshäusern

Häufige Hitzeschäden in Gewächshäusern sind zum Beispiel Kopfbrenner an Gurken, Sonnenbrand und Blütenendfäule bei Tomaten und Paprika, Grünkragen bei Tomaten und keine Befruchtung bzw. Abwerfen der Blüten und Früchte. Um dies zu verhindern empfiehlt sich bei Hitzeperioden allen Gewächshäusern eine Schattierung. Bei Glas und Folienhäusern ist das Schattieren umso wichtiger je kleiner und niedriger das Haus ist und je schlechter die Lüftungsmöglichkeiten sind. Je kleiner die Kultur noch ist, umso eher ist eine Schattierung notwendig. Nur bei Melanzani ist die Schattierung nicht unbedingt notwendig. Die Pflanzen können trotz Lüftung um 5 bis 15° C heißer sein als die Lufttemperatur. Zur Schattierung stehen mehrere Techniken in verschiedenen Preisklassen zur Wahl.

Innenschattierung: Mit einem Schattirschirm kann die direkte Sonneneinstrahlung je nach Material und Dicke bis zu 80 % vermindert werden. Um das Schirmsys-

tem zu steuern, benötigt man einen Klimacomputer. Finanziell liegt man bei ca. 11 bis 14 €/m². In der Regel kann es 10 bis 15 Jahre genutzt werden.

Außenschattierung: Es gibt die Möglichkeit von außen Schattierfarbe („Caoting“) aufzutragen. Es wird Pulverkreide in Form von Schlammkreide, Spritzkreide oder kohlensaurer Kalk eingesetzt. Die Farbe kann gespritzt, gesprüht oder gestrichen werden. Nach kräftigem Regen wäscht sie sich nach und nach ab. Es gibt von einigen Firmen moderne, hochpreisige Schattierfarben, die die Wärmestrahlung durch Pigmente in pflanzenverfügbares Licht umwandeln können. Entfernen lassen sich die Farben nur mit Reinigungsmitteln der gleichen Firma. Die Ernte darf auf keinen Fall mit diesen Farben oder Reinigungsmitteln in Berührung kommen. Kleinere Folientunnel können mit Netzen abgedeckt werden (Hagelnetze, Kulturschutznetze, Vlies). Diese können einfach über den Tunnelgezogen werden. Die

beste Minderung der Einstrahlung erreicht man mit Vliesen (65% Minderung bei einem sauberen Vlies mit einem Gewicht von 17 bis 19g/m²). Die Netze können mit Klipsen aus dem Baumarkt oder Schnüren befestigt werden. Bei Tunneln mit Fürstbelüftung ist dies nicht immer sinnvoll, da die Lüftung erschwert wird.

Auch ist bei extremer Hitze eine aktive Kühlung durch Bewässerung des Bodens, der Wege oder durch sehr kurzes Bewässern mit der Überkopfbewässerung (max. 20 Sekunden) möglich. Dies kühlt die Luft, erhöht aber auch den Infektionsdruck. Es sollte nicht nach 15 Uhr mit Wasser gekühlt werden, damit die Blätter am Abend trocken sind.

*Hannah Bernholt
Bio Ernte Steiermark*



Grünkragen bei Tomaten kann durch zu hohe Sonneneinstrahlung und Überhitzung entstehen (Quelle LfL)



Blütenendfäule bei Tomaten kann durch zu hohe Temperaturen entstehen, da die Calciumaufnahme gehemmt wird (Quelle LfL)

Senden Sie uns Ihr Styria Beef-Lieblingsrezept!

Es geht wieder weiter! Die Vorbereitungen für das bereits vierte Fotoshooting von leckeren Styria Beef-Gerichten beginnen. Wir bitten Sie wieder um Mithilfe und um die Zusendung Ihrer Styria Beef-Lieblingsrezepte!

Mit den Rezepten von Biobäuerinnen und Biobauern sollen die KundInnen einen Bezug zum Produkt und zur Region erhalten.

ten. Je mehr man über das Produkt weiß, desto wertvoller wird es und desto besser schmeckt es.

Senden Sie Ihr Lieblings-Rezept bitte an:

isabella.hiebaum@ernte.at oder
office@styria-beef.at



Low-Input Arbeitskreis Steiermark

Der Low-Input Arbeitskreis ist seit zwei Jahren fixer Bestandteil des Arbeitskreises Milchproduktion in der Steiermark. Zu den Eckpunkten der Low-Input Strategie zählen Weidehaltung, Grünlandmanagement, Grundfutterleistung und ein reduzierter Kraftfutareinsatz.



Was bietet der Arbeitskreis Milch?

Ein Arbeitskreis ist eine Gruppe von 15 bis 25 Milchviehbetrieben, die alle das gleiche Ziel verfolgen, nämlich ihren Betrieb erfolgreich in die Zukunft zu führen. Begleitet werden sie dabei vom Team der Arbeitskreisberatung für Milchproduktion der Landwirtschaftskammer Steiermark. Der Arbeitskreis Low Input ist ein Spezialangebot, welches bei Betrieben von Murau bis ins Mürztal großes Interesse geweckt hat. Im vergangenen Arbeitskreis Jahr 2017/2018 standen Themen wie

- Eutergesundheit
- der LKV-Herdenmanager
- Heubelüftungstechnik
- Grünland- und Weidemanagement im Fokus.

Betriebliche Stärken und Potenziale werden durch Aufzeichnungen erkannt. Die Kennzahlen werden auf Basis betriebs-eigener Daten ausgewertet, verglichen und gemeinsam besprochen. Auswertungen aus der Teilkostenrechnung ermöglichen es, den Effekt von gesetzten Maßnahmen über Jahre zu verfolgen und zu überprüfen. Abgerundet wird das Programm von interessanten Lehrfahrten, einer Grundfutteruntersuchungsaktion, Stärken-Schwächenanalysen am Betrieb sowie von einem umfangreichen Informationsservice.

Interesse geweckt?

Mit Beginn des nächsten Arbeitskreisjahres (1. Oktober 2018) wird ein zweiter Arbeitskreis Low Input gegründet. Jeder

Betrieb, unabhängig von Größe, Wirtschaftsweise oder Haltungssystem ist willkommen und kann durch intensiven Erfahrungsaustausch Wissen für seinen Betrieb dazugewinnen. Auf unserer Homepage www.arbeitskreisberatung-steiermark.at finden Sie nähere Details zum umfangreichen Weiterbildungs- und Beratungsangebot des Arbeitskreises Milchproduktion. Bei Interesse können Sie sich gerne direkt an uns wenden.

Wir freuen uns auf Sie!



Kontakt:

Dipl. Ing. Roland Taferner
Tel.: 0664/602596-5530
Mail: roland.taferner@lk-stmk.at

Heuprojekt 2018

Die Landwirtschaftskammern der Bundesländer und die HBLFA Raumberg-Gumpenstein organisieren gemeinsam mit der ARGE Heumilchbauern eine Untersuchungsaktion für Raufutter in Verbindung mit einer Meisterschaft und Heugala. Im Rahmen der Grundfutteraktion des Arbeitskreises Milchproduktion werden interessierte Mitgliedsbetriebe bei der Teilnahme unterstützt.



Jeder österreichische Heuproduzent bzw. jede Heuproduzentin kann teilnehmen, der Betrieb muss dazu kein reiner Heubetrieb sein.

Voraussetzungen:

- Nährstoffanalyse sowie Keimzahlbestimmung der Verpilzung einer Raufutterprobe, welche dem ersten Auf-

wuchs oder einem Folgeaufwuchs zu geordnet werden kann. (Mischproben sind nicht erwünscht.)

- Ausfüllen eines Fragebogens

Mitgliedsbetrieben des Arbeitskreises Milchproduktion stehen die Probenziehung und der Versand der Proben als Service zur Verfügung.

Einsendeschluss für die Untersuchung im Futtermittellabor Rosenau ist der 31. Oktober 2018.

Für **nähere Informationen** steht Ihnen der Arbeitskreis Milchproduktion Tel. 0316/8050-1278 gerne zur Verfügung.

Kärntens größte Bio-Sojabohnenaufbereitung in Betrieb



Hochwertige Rohstoffe und gleichmäßige Produktionsqualität sind die Basis für erstklassiges, biologisches Qualitätsfutter. So wurde im März eine neue Anlage zur Aufbereitung von heimischen Sojabohnen im Bio-Mischfutterwerk in Klagenfurt am Süding in Betrieb genommen.

„Schon vor 20 Jahren setzten wir in Klagenfurt auf die Produktion von hochwertigen biologischen Qualitätsfutter für alle Tierarten in einem eigenen, reinen Bio-Mischfutterwerk“, erklärt Geschäftsführer DI Peter Messner und weist auf die stetig steigende Nachfrage nach Qualitätsfutter der Bio-Marke „ALPENKORN“ aus Klagenfurt hin. Um die hohe Qualität der Bio-Mischfutterproduktion zu gewährleisten und die Wertschöpfung in Kärnten zu halten, investiert die Unser Lagerhaus WHG kontinuierlich in die Modernisierung und Erweiterung der Produktionsanlagen.

Moderne Aufbereitungsanlage für heimische Bio-Sojabohnen

Mit einer Investitionssumme von rund 380.000 Euro wurde nun eine neue Aufbereitungsanlage für Bio-Sojabohnen in Betrieb genommen. Sojabohnen werden aufgrund ihrer hohen Protein- und Energiegehalte sowie der günstigen Aminosäurezusammensetzung in der Herstellung von Qualitätsfutter für Geflügel, Rinder und Schweinen eingesetzt. „Mit dieser Anlage können wir nun Sojabohnen thermisch aufbereiten. Beim Extrusionsprozess kommt es bei einer Temperatur von ca. 140 °C und gleichzeitig wirkendem Druck zur Beseitigung unerwünschter verdauungshemmender Trypsininhibitoren in der Sojabohne sowie zum Auf-

schluss des Proteins“ erklärt Betriebsleiter Ferdinand Krainer die großen Vorteile. Entscheidend für die Investition in eine eigene Anlage war die Sicherstellung einer gleichmäßigen, hohen Aufbereitungsqualität der heimischen Bio-Sojabohnen sowie die direkte Integration in den Produktionsprozess. „In Kärntens größter Aufbereitungsanlage können wir pro Stunde ca. 1.000 kg Bio-Vollfettsojabohne für unser Bio-Mischfutterwerk produzieren“ betont Krainer. Die gesamten Bio-Sojabohnen, welche für die Produktion von „ALPENKORN“ Bio-Qualitätsfutter benötigt werden, kommen direkt aus Kärnten bzw. sind ausschließlich österreichischer Herkunft.

Bio-Wertschöpfungskette im Land halten

„Mit diesen Investitionen stärken wir einerseits unsere Stellung als kompetenter Partner der Kärntner Bio-Landwirte, sichern andererseits die regionale Eigenversorgung der Bio-Landwirtschaft weiter ab und werden der aktuellen Entwicklung in Richtung Ausdehnung der biologischen Landwirtschaft in Kärnten gerecht.“ streicht DI Peter Messner die hohe Bedeutung der in Kärnten erzeugten Rohstoffe für das Bio-Mischfutterwerk hervor. Mit der Verwendung heimischer Bio-Sojabohne wird sichergestellt, dass die gesamte Wertschöpfungskette vom Anbau und Aufbereitung der Rohstoffe über die Weiterverarbeitung zu „ALPENKORN“ Bio-Qualitätsfutter und Veredelung zu hochwertigen Bio-Lebensmittel durch regionale Landwirte bis hin zur Vermarktung zum Endkonsumenten in Kärnten gehalten wird.

Mischfutterwerke am neusten Stand der Technik

Mit Inbetriebnahme der neuen Bio-Sojabohnenaufbereitungsanlage wurde eine ganze Reihe von Modernisierungsmaßnahmen in den beiden Mischfutterwerken in Klagenfurt abgeschlossen.

In den vergangenen Jahren wurde in die Effizienzsteigerung, Kapazitätsausweitung, Prozessüberwachung, Qualitätssicherung und Rückverfolgbarkeit, Trennung von Rohware und Fertigfutter sowie in die Optimierung von Produktions- und Logistikabläufe investiert. Zahlreiche Zertifizierungen bestätigen den hohen Qualitäts- und Hygienestandard der konventionellen und biologischen Mischfutterproduktion in Kärnten. Für den reibungslosen Betrieb der beiden Mischfutterwerke in Klagenfurt sorgen 35 bestens ausgebildete Mitarbeiter.

Die gesamten Produktionslinien im Mischfutterwerk und im eigenen Bio-Mischfutterwerk - von der Rohware-übernahme über die Mischfutterproduktion bis hin zur Verladung - sind in puncto Leistung, Effizienz, Steuerung und Automatisierung nun auf dem neusten Stand der Mischfutter-Verfahrenstechnik und für die Zukunft bestens gerüstet.



Bildnachweis: Unser Lagerhaus WHG

v.r.n.l.: DI Peter Messner, Geschäftsführer Unser Lagerhaus WHG, Ing. Ferdinand Krainer, Betriebsleiter Mischfutterwerke Klagenfurt

Zertifikatslehrgang Aufbaulehrgang Bio-Seminarbäuerin und Bio-Seminarbauer

Dieser Aufbaulehrgang vermittelt ausgebildeten Seminarbäuerinnen die Grundlagen des biologischen Landbaues, dessen Philosophie, Richtlinien und ganzheitliches Kreislaufdenken, um als BotschafterInnen der Bio-Landwirtschaft zu wirken. Bei Workshops in Kindergärten, Schulen, auf Festen, bei Verkostungen, Präsentationen und Kochseminaren sollen u.a. biologische Lebensmittelqualität, Kontrolle, Kennzeichnung und die Unterschiede von biologischer und konventioneller Lebensmittelherstellung und -verarbeitung fundiert, ansprechend und zielgruppengerecht vermittelt und argumentiert werden.

Zielgruppe:

Seminarbäuerinnen und Seminarbauern mit anerkanntem Bio-Betrieb, die gerne als Bio-Seminarbäuerin aktiv werden möchten

ReferentInnen:

interne und externe Referent/innen

Kosten:

gefördert: € 158,-
ungefördert: € 788,20

Dauer: 32 UE

Termine und Ort: Mi., 23. Jän., Do., 24. Jän., Mi., 13. Feb. und Do., 14. Feb. 2019, jeweils von 09:00 bis 17:00 Uhr, Steiermarkhof, Graz

Veranstalter:

LFI Steiermark in Kooperation mit Bio Ernte Steiermark

Informationen:

Mag. Maria Scheucher-Fastl (LFI) und
Mag. Barbara Hauszer (Bio Ernte Steiermark)

Anmeldung:

bis spät. Mi., 09. Jän. 2019 beim LFI Steiermark: T: 0316/8050-1305 oder M: zentrale@lfi-steiermark.at



Saatgutvermehrung

Datum: 10.08.2018, 10 – 16 Uhr

Ort: Irmgard Scheidl, Neudörfel 186, 8321 St. Margarethen/Raab

Ernährungssouveränität durch eigene Saatgutvermehrung!

In diesem Seminar geht von den biologischen Grundlagen bis zur Bestäubungsbiologie, Gewinnung von Saatgut, Saatgutreinigung, Lagerung und Keimfähigkeit. Alles kann in dem Naturgarten Scheidl besichtigt und selber ausprobieren werden.

Kursbeitrag:

40,- € für Bio Ernte Steiermark Mitglieder; sonst 60,- €, ungefördert 120,- €

Anmeldung bei Hannah Bernholt,

hannah.bernholt@ernte.at, Tel. 0676/842214-410



Gruppenberatung Fruchtgemüse Direktvermarktung

Dienstag, 21. August 2018, 18 Uhr

Ort: Betrieb Hütter Rupert, Ludersdorf 43, 8200 Gleisdorf

Schwerpunkt: Gemüsebau geschützt und Freiland, Direktvermarktung und Nützlingseinsatz

Information und Anmeldung bei Bernholt Hannah, Tel. 0676/842214-410

Unser neues Kursprogramm können Sie ab Mitte Juli unter www.ernte-steiermark.at herunterladen.

Kursanmeldungen:

LFI Steiermark: Tel. 0316/8050-1305,
Fax: DW 1509
E-Mail: zentrale@lfi-steiermark.at



Foto: Mitgliedsbetrieb Karl-Heinz Frai3

- **Bio-Jungrind**

Ochsen und Kalbinnen Preise unter 12 Monate, > 200 kg SG

Klasse R 2/3 4,75 €/kg SG

Klasse U 2/3 4,95 €/kg SG

Projekt „Ja! Natürlich“ Basispreis

R 2/3, 4,85 €/kg SG Styria Beef Zuschlag

- **Bio-Schlachtkühe**

Bio-Zuschlag:

Klassen E-O, Fett 2,3,4: plus 0,39 €/kg SG

Klassen E-P, Fett 1,5: plus 0,39 €/kg SG

Abnehmer Weizer Bergland Spezialitäten: + 0,15 €/kg SG

- **Bio-Vollmilchkälber**

Jünger als 4 Monate,

Farbe 1 bis 4 bei 80 bis 110 kg SG kalt.

Abnehmer: Fa. Gassner GmbH KW 25

Klasse R 2/3 6,00 €/kg SG

Klasse U 2/3 6,15 €/kg SG

- **Bio-Ochsen**

Bio-Zuschlag: je nach Alter und Klasse:

plus 0,57 €/kg SG bis 0,82 €/kg SG

- **Bio-Kalbinnen**

Bio-Zuschlag: je nach Alter und Klasse:

plus 0,68 €/kg SG bis 0,88 €/kg SG

Projekt „Zurück zum Ursprung – Bergrind“:

Zuschlag + 15 Cent zusätzlich zum Bio-Zuschlag

(betrifft: Bio-Ochsen, Bio-Kalbinnen, Bio-Schlachtkühe)

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 24.

Wichtig!

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

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

Weizer Schafbauern

Bio-Lämmer

18-23 kg, Klasse R/3: 4, 70 €/kg SG,

Bio-Zuschlag + 0,80 €/kg SG

Genauere Preisauskünfte und Information:

Weizer Schafbauern

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



Bodenschatzkiste, 26.5.2018

Die Bio-Boden-Schatzkiste wird auch von Menschen wahrgenommen, die außerhalb unseres Einflussbereiches stehen. So kam es, dass am 26.5.2018 unendlich motivierte Frauen aus den unterschiedlichsten Zusammenhängen (Vitalakademie, Kindergarten und Volksschule) mit Bodenfarben malten, Memory oder Domino spielten, sich über die Wichtigkeit des Bodens nicht nur für den Bio-Landbau sondern für unser aller Leben Gedanken machten. Spass- und Informationsfaktor hielten sich die Waage!



Unterlungitz, 27.5.2018

Spätestens, wenn man auf dem Traktoranhänger sitzt und sich zur Maierhofermühle führen lässt, kommt Feststimmung auf. Tausend(e) Besucher haben das wohl ähnlich empfunden. Senses dengeneln, Bauerngolf, Bogenschießen freuten sich über regen Besuch. Ebenso wie der Handwerks- und Pflanzenmarkt. Und wer genug eingekauft hatte, blieb sitzen, ließ sich kulinarisch und musikalisch verwöhnen. Ein Fest, bei dem man gerne lange verweilt. Und eine Novität gab es heuer auch: Barbara Maierhofer von der Maierhofermühle kochte erstmals zu 100% Bio aus – zu Ehren des Biofestes! Gratulation!



Grottenhof, 27.5.2018

Keine Sorge! Die Tische sind nicht lange leer geblieben! Aber es fasziniert immer wieder, welche stimmungsvolle Ambiente Bio-Feste bieten. Tischtücher und Blumen unterstreichen auf wunderbare Art die hohe Qualität des kulinarischen Angebots. Und das war beim Bio-Hoffest in Grottenhof auch diesmal wieder vom allerfeinsten. Wer sich sein Spanferkel nicht rechtzeitig gesichert hat ist diesmal leer ausgegangen mit dem Vorsatz im Hinterkopf: nächstes Jahr stell ich mich noch früher an. Alles in allem ein Familienfest, das alte Bekannte und neue Gesichter zusammenführt. Wäre nicht der Regen gekommen, würden manche heute noch sitzen und genießen.



Burgau, 9.6.2018

Und wenn wir schon bei Familienfesten sind: auch in Burgau traf sich die große Familie der Labonca-Anhänger und feierte gleich zwei Jubiläen: 15 Jahre Sonnenschwein und 10 Jahre Labonca. Welche Visionen Ulrike und Norbert Hackl da in den letzten Jahren umgesetzt haben und welche Würdigungen sie dafür bekommen haben ist ja immer wieder Thema in unsere Zeitung. Und dass Konzept und Qualität passen, davon konnten sich die Gäste selbst überzeugen! Keine Zeltfestgäste, die auf billiges Bier und Massenschnitzel aus sind, sondern Gäste, die genau wissen, wieviel Hirnschmalz, Arbeit und Liebe hinter den Produkten stehen. Und übrigens: der Hausherr selbst hat unter Tags durch das Programm geführt – und auch das hat er drauf. So mancher Moderator könnte sich da eine Scheibe abschneiden.



Bio-Bauernmarkt Neumarkt

Seit vielen Jahren erfreuen sie in den „warmen“ Monaten jeden Samstag die Neumarkter Bevölkerung mit echten Bio-Schmankerln. Stetig gewachsen, ist der Markt heute eine nicht mehr wegzudenkende Bio-Einkaufsquelle für bioaffine Kunden. Und vor kurzem konnten die Marktkler den Lohn für ihre unermüdliche Arbeit einfahren. Dem Bio-Bauernmarkt wurde das Prädikat „Österreichische Naturpark-Spezialitäten“ verliehen. Und das bekommt nicht jeder, da müssen schon bestimmte Kriterien erfüllt sein. Wie z.B.: die Lebensmittel müssen im Naturpark (in diesem Fall Naturpark Grebenzen) erzeugt werden, die Betriebe zur Erhaltung der Kulturlandschaft beitragen und die Produkte von höchster Qualität sein. Bio Ernte Steiermark gratuliert sehr herzlich!



STERTZ, 20. Juni 2018

Eine sehr interessante Veranstaltung „Was isst die Steiermark 2050? – Die Zukunft auf dem Tisch“ brachte Steakholder aus Politik, Forschung und Landwirtschaft in einen Raum und an zehn Thementische. Initiator STERTZ (Steirisches Ernährungs- und Technologiezentrum) will Bewusstsein schaffen für das, was in unseren Lebensmitteln steckt, wie sie produziert werden und dafür, welche Auswirkungen die landwirtschaftliche Produktion heute und in Zukunft hat. Und unser Bestreben wird es sein, die Bio-Landwirtschaft bei so einem wichtigen Thema wieder verstärkt ins Bewusstsein auch innerhalb dieses Netzwerkes zu bringen.



Bio-Feldtage im Burgenland

Erstmals fand Mitte Juni in Donnerskirchen im Burgenland eine zweitägige Leistungsschau der Biologischen Landwirtschaft in Österreich statt. Auf den Flächen der Familie Esterhazy wurden zahlreiche Maschinen für Ackerbau und Grünland im Einsatz gezeigt. Ausstellende Firmen und Fachvorträge gaben den Besuchern die Möglichkeit sich umfassend zu informieren. Die Verköstigung in Bio-Qualität war selbstverständlich. Eine interessierte Truppe steirischer Biobetriebe hat sich dieses tolle Ereignis mittels einer Bus-Exkursion nicht entgehen lassen!



Feldtage zur Hacktechnik

Auf den Betrieben Lamprecht in Hofstätten und Robier in Leibnitz wurden kameragesteuerte bzw. von Biobetrieben adaptierte Hackgeräte präsentiert und witterungsbedingt leider nur teilweise im Einsatz gezeigt. Die Innovationskraft auf den Biobetrieben wurde dabei eindrucksvoll unter Beweis gestellt. Neben den technischen Lösungen waren auch die verschiedenen Einstellungen und Anordnungen der Werkzeuge ein spannender Teil der Vorführung und Diskussion. Herzlichen Dank an alle weiteren Betriebe, die Zeit und Geräte zur Verfügung gestellt haben!

DSGVO: Neue Datenschutzregeln in der EU

Seit 25. Mai ist die Datenschutzgrundverordnung in Kraft getreten und es gelten nun in der gesamten EU strenge Regeln im Umgang mit personenbezogenen Daten.

Diese Regeln gelten für jede (nicht rein private) Verarbeitung personenbezogener Daten. In Österreich galt bisher schon ein relativ strenges Datenschutzgesetz, nun können Verstöße aber mit einer Maximalstrafe von 20 Mio. Euro geahndet werden. Die Datenschutzbehörde kann bei kleinen Verstößen aber auch geringere Strafen verhängen oder nur ermahnen.

Jedes Unternehmen, jede Organisation und auch jeder Verein muss sich an diese Regeln halten. Sollten Sie sich bisher noch gar nicht mit der Bedeutung der DSGVO für Ihren Betrieb auseinander gesetzt haben, sollten sie dies schnellstmöglich nachholen.

Ein erster Schritt sinnvoller Schritt ist, sich einen Überblick zu verschaffen, welche Daten man überhaupt im eigenen Betrieb verarbeitet (z.B. Daten der eigenen Mitarbeiter, Newsletter die man an Kunden aussendet oder eine Kundendatenbank)

und diese Verarbeitungstätigkeiten in einem Verzeichnis zu dokumentieren. Muster-Vorlagen finden Sie u.a. auf den Webseiten von Wirtschafts-1 und Landwirtschaftskammer2.

Außerdem sollten Sie sich versichern, dass alle Unternehmen, die in Ihrem Auftrag Daten verarbeiten, ebenfalls DSGVO konform arbeiten. Dies kann man durch Abschluss einer Vereinbarung über eine Auftragsverarbeitung abgesichert werden. Auch hierfür haben die Kammern Muster bereitgestellt.

Betroffene Personen haben durch die DSGVO in Zukunft umfassende Rechte. Jeder Person muss auf Anfrage innerhalb von einem Monat kostenlos Auskunft darüber gegeben werden, welche Daten von ihr verarbeitet werden. Auch eine Kopie dieser Daten muss auf Wunsch bereitgestellt werden. Außerdem garantiert die DSGVO ein Recht auf Löschung der

eigenen Daten (sofern es keine gesetzlichen oder andere Gründe gibt, die die Löschung verbieten).

Für kleinere Unternehmen, die nur wenige Daten verarbeiten, sollte der Aufwand überschaubar sein.

Wichtig ist, sich möglichst rasch einen Plan zurechtzulegen und die ersten Schritte in der Umsetzung zu setzen.

*Helmut Stachowetz-Axmann
Bio Austria*

1 <https://www.wko.at/service/wirtschaftsrecht-gewerberecht/Musterdokumente-zur-EUDatenschutzgrundverordnung.html>

2 <https://www.lko.at/datenschutzrecht+2500++2729319>

Liebe Jungs und Mädls!

Viele unserer Bio-Festorganisatoren sind auf der Suche nach Bio-Fleischverköstigern (vorwiegend Rindfleisch und Styria Beef). Wer hat Lust, Laune und Equipment auf diversen Festen in Einsatz zu gehen?

Im heurigen Festivalsommer wird BIO AUSTRIA OÖ wieder bei zwei Musikfestivals dabei sein: beim Rock im Dorf in Inzersdorf, OÖ von 13. - 15. Juli und beim biozertifizierten Free Tree Festival in Taiskirchen, OÖ von 10. - 13. August.

Für die Betreuung der BIO AUSTRIA Chill Out Lounge und zum Verteilen von Bio-Obst und Bio-Gemüse suchen wir auch in diesem Jahr wieder Jungs und Mädls aus allen Bundesländern von unseren BIO AUSTRIA Betrieben.

Festivalpass, gute Stimmung und viel Spaß sind inklusive! Die BIO AUSTRIA Lounge wird abwechselnd betreut, so hat jeder von euch die Möglichkeit und Zeit das Festival zu genießen.



Weitere Informationen und Anmeldung bei:

Marlene Wolfsteiner, marlene.wolfsteiner@bio-austria.at
T: +43 (0)50 6902 1445, M: +43 (0)676 842 214 361,

Das Österreichische Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL) sucht Betriebe, die am Projekt: Kostenfreies Betriebsgespräch: „Vielfalt auf meinem Betrieb – von Bäuerin zu Bäuerin, von Bauer zu Bauer“ teilnehmen wollen

Liegengelassene Holz- und Reisighaufen, vergessene Winkel mit wucherndem Altgras und Brennesseln rund um den Hof, alte Obstbäume, Streuobstwiesen, Trockensteinmauern, selten gemähte Böschungen, extensive Wiesen und Hutweiden, Hecken, Feldgehölze, Raine, etc. sind (noch) auf vielen landwirtschaftlichen Betrieben zu finden.

Diese oftmals nicht beachteten, ertragsarmen bzw. als „schlampert“ angesehenen Teile des landwirtschaftlichen Betriebes sind Lebensraum und Rückzugsort für viele Tier- und Pflanzenarten. Die Erhaltung dieser Vielfalt ist für uns alle überlebenswichtig, denn wir brauchen eine Vielzahl von Insekten zur Bestäubung unserer Nutzpflanzen. So leben viele Wildbienenarten in den oben aufgezählten Lebensräumen und kaum jemand weiß, dass eine Mauerbiene die gleiche Bestäubungsleistung hat wie 120 Honigbienen!

Die Landwirtschaft leistet einen wichtigen Beitrag zur Erhaltung der Vielfalt und hat eine große Verantwortung, wenn es darum geht, das Überleben vieler Tier- und Pflanzenarten zu sichern.

Im Pilotprojekt „Vielfalt auf meinem Betrieb“ haben interessierte Bäuerinnen und Bauern die Möglichkeit, sich ihrer konkreten Leistungen für die Erhaltung der Vielfalt bewusst zu werden.

Darum geht's:

- Artenvielfalt am eigenen Betrieb entdecken!
- Kostenfreie Betriebsgespräch unter Berufs-kollegInnen, anrechenbar mit 3 UE für „UBB“ und „Bio“
- Kostenfreie Plakat plus Informationsmaterial

Gemeinsam mit speziell geschulten BerufskollegInnen wird der eigene Betrieb bei einem Rundgang mit „neuen Augen“ gesehen. Es wird gezielt über jene Bereiche gesprochen und nachgedacht, die für die Artenvielfalt wichtig und deswegen erhaltenswert sind.

Jede Teilnehmerin/jeder Teilnehmer erhält ein buntes, individuelles Plakat sowie eine Mappe mit interessanten Informationen rund um das Thema „Vielfalt auf meinem Betrieb“ zur Verfügung gestellt.

Das Betriebsgespräch ist für alle LandwirtInnen mit einer Betriebsnummer kostenfrei und kann mit 3 UE als Weiterbildung im Rahmen der ÖPUL-Maßnahmen „UBB“ und „BIO“ angerechnet werden. Es handelt sich um ein von EU, Bund und



Ländern gefördertes Projekt im Rahmen des Programmes Ländliche Entwicklung.

Da es nur ein begrenztes Kontingent gibt, empfiehlt sich eine rasche Anmeldung beim Österreichischen Kuratorium für Landtechnik und Landentwicklung (ÖKL), Fr. Stephanie Köttl, Tel: 01-505 18 91-22, stephanie.koettl@oekl.at

Wein Bio Grafien

6. September 2018, 17 Uhr, Thalia Graz

25 steirische Winzer und Gastwinzer präsentieren Ihre Wein-Vielfalt!

- Spannendes Rahmenprogramm
- Kulinarische Begleitung auf 2 Hauben-Niveau
- Ausklingen bei coolem Sound

Information: Martina Lepschi, Tel. 0676/842214-418
www.weinbiografien.at (ab Mitte Juli)



Bio-Fest Termine

Viele unserer Bio-Festorganisatoren sind auf der Suche nach Bio-Fleischverköstigern (vorwiegend Rindfleisch und Styria Beef). Wer hat Lust, Laune und Equipment auf diversen Festen in Einsatz zu gehen?

| Fest | Ort | Datum |
|---------------------------------|---|----------------------|
| Biofest Schloffer | Oberfeistritz 26, 8184 Feitstritz b. A. | 19.8.2018, ab 10 Uhr |
| Bio-Fest Fürstenfeld | 8280 Fürstenfeld, Hauptplatz | 22.09.2018 |
| Vom Hügel: Bio-Blumenfest | 8322 Erbersdorf 1 | 21.9. – 23.9.2018 |
| Bio-Fest u. Kunsthandwerksmarkt | 8510 Stainz | 22./23.09.2018 |
| Bio-Fest Graz | 8010 Graz, Hauptplatz | 28./29.09.2018 |
| Bio-Fest Fehring | 8350 Fehring, Hauptplatz | 6.10.2018, ab 8 Uhr |

Nähere Information:

Barbara Hauszer,
Tel. 0676/842214-409

Bio-Hof Mosbacher - Hoffest

Unsere Hofgeschichte reicht schon über 550 Jahre zurück. Die biologische Wirtschaftsweise, die Nachvollziehbarkeit über die Herkunft unserer Produkte sowie die Kreislaufwirtschaft hatten für unseren Betrieb immer Priorität. So war es nur ein logischer Schritt, dass wir uns 1992 dem Bio Ernte Steiermark anschlossen.



Neben der traditionellen Rinderhaltung und Forstwirtschaft behaupteten immer mächtige Apfel- und Birnbäume auf unseren Feld- und Wiesenrainen ihren Platz, so entschlossen wir uns vor 20 Jahren mit der Destillation dieser Früchte. Aus diesem Hobby wurde schnell eine Leidenschaft und der Erfolg gab uns Recht.

Mittlerweile destillieren wir ca. 35 verschiedene Obst-, Beeren- und Wildpflanzenarten von unseren Streuobstwiesen und produzieren aus den Äpfeln und Birnen schmackhafte Fruchtsäfte. Auch

so manche Edelbrandverkostung im 500 Jahre alten Schnapskeller erfreut sich nach einer Kräuterwanderung größter Beliebtheit.

Wir waren stets bestrebt, unsere Vertriebswege so breit wie möglich zu streuen. Vom Haubenlokal bis zur Almhütte, vom Bio-Laden bis zu den Innenstadtbars und natürlich bei uns Ab-Hof, jeder findet seine Geschmacksrichtung! Weil 20 Jahre Edelbrennerei ein schönes Jubiläum darstellt, möchten wir alle herzlich zu unserem Hoffest einladen!

Los geht's am 21. Juli ab 16 Uhr - selbstverständlich bei freiem Eintritt!

- Die bekannte Bluesband JMS wird für gemütliche Stimmung sorgen
- Köstlichkeiten vom Holzkohlegrill
- Von den Strallegger Bäuerinnen gibt's Süßes und Kaffee
- Eine Weinbar von den Strallegger Bauern
- Ein eigens für dieses Fest gebrautes Bio-Bier
- Viele Säfte, Liköre und auch Geistiges von unserem Betrieb
- Für alle Kinder gratis Zuckerwatte und Hupfburg!
- Mehr unter www.biohof-mosbacher.at

Wir würden uns freuen Sie bei unserem Hoffest willkommen zu heißen!

- Familie Mosbacher

Vielfältig und abwechslungsreich BANG-Bundesexkursion ins Burgenland 20. - 22. April 2018



Die sechste Station der Reihe an BANG-Bundesexkursionen führte uns heuer ins Burgenland. BANG-Leiter Josef Freismuth und sein Team stellten ein abwechslungsreiches Programm auf die Beine – 40 junge Biobäuerinnen und Biobauern (und die es noch werden wollen) ließen sich das nicht entgehen.

Der Start erfolgte am Freitag beim Biohof Binder, der Topfkräuter und Gemüse produziert. Nach dem Bio-Schafzuchtbetrieb Hautzinger, bei dem wir auch tolle hofeigene Produkte verkosten durften, ließen wir den ersten Tag beim Bio-Weingut Heideboden ausklingen. Weiter ging's,

wie an allen drei Tagen, komfortabel mit dem Bus zum Biohof Leyrer, der uns mit seiner Kompostanlage und dem Reisanbau faszinierte. Ein neu gegründeter Bio-Milchviehbetrieb und der Bio-Schweinezuchtbetrieb Schlögl füllten den zweiten Exkursionstag aus, bevor wir den Samstag beim Bio-Weinbaubetrieb von Alfred MORITZ abschlossen. Am Sonntag schauten wir uns noch den Bio-Legehennenbetrieb Leeb an, bevor es zum krönenden Abschluss zum Bannholzhof von Josef Freismuth ging.

Nach neun Bio-Betrieben in den drei Tagen traten wir mit tollen Einblicken in die vielfältigen Betriebe des Burgenlands wieder die Heimreise in alle Bundesländer an. Wir freuen uns bereits auf die nächstjährige Exkursion, die uns nach Oberösterreich führen wird.

Vielleicht habt auch Ihr Interesse bei BANG mitzumachen dann meldet Euch bitte bei Martin Kappel Tel. 0680/1201137 oder martin.kappel1@gmx.at

FARMID – Behinderung und Landwirtschaft im Einklang

Das Projekt FARMID beschäftigt sich mit den Möglichkeiten, wie Menschen mit leichten intellektuellen Beeinträchtigungen auf Landwirtschaften mitarbeiten können.

Wir sind davon überzeugt, dass Menschen mit Beeinträchtigungen auf Landwirtschaften zahlreiche Tätigkeiten übernehmen können. Mit den passenden Rahmenbedingungen ist vieles möglich. Unser Ziel ist es, herauszufinden, wie Menschen mit Beeinträchtigung auf bäuerlichen Betrieben entsprechend ihrer Fähigkeiten gut eingesetzt werden können, damit ihre Arbeitsleistung für den landwirtschaftlichen Betrieb einen Mehrwert darstellt.

WIR BRAUCHEN IHRE UNTERSTÜTZUNG:

Im ersten Schritt sind wir auf der Suche nach Landwirtinnen und Landwirten, die bereits Erfahrung mit der Beschäftigung von Menschen mit Beeinträchtigung haben. Unabhängig davon, welche Beeinträchtigung diese Menschen haben, oder wie das Anstellungsverhältnis ist/war – jede Erfahrung ist für uns wertvoll!

Wenn Sie bereit sind, Ihr Wissen und Ihre Erfahrungen mit uns zu teilen, freuen wir uns von Ihnen zu hören. In einem kurzen informellen Gespräch können Sie uns Ihre

Erfahrungen mitteilen und wir stehen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

Die Projektverantwortliche, Frau Karoline Kreimer-Hartmann erreichen Sie unter der Nummer 0664/60409165 oder per Mail an: karoline.kreimer-hartmann@chanceb.at.

Sämtlicher ihrer Angaben und Daten werden selbstverständlich vertraulich behandelt, anonymisiert und nicht an Dritte außerhalb des Projektes weitergegeben.

*Hannah Bernholt
Bio Ernte Steiermark*

100% Bio in der Gemeinschaftsverpflegung?

Das geht, behauptet der Küchenleiter des Kinderkrankenhauses in Landshut und erklärte am 23. Mai 2018 beim „Treffpunkt Großküche“ wie er das umsetzt.



Der Treffpunkt Großküche fand heuer unter dem Motto „Erfolgsrezepte aus großen Küchen“, im Steiermarkhof in Graz statt. Rund 70 VertreterInnen aus steirischen Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen trafen auf Einladung von Bio Ernte Steiermark auf rund 20 Bio-LieferantInnen um sich auszutauschen und Netzwerke zu stärken.

Zum Auftakt des 2. Treffpunkt Großküche schilderte Gilbert Bielen eindrücklich wie er nach Übernahme der Küchenleitung des Kinderkrankenhauses in Landshut, Bayern, vor rund 10 Jahren die Küche konsequent auf Bio umgestellt hat. Seither kommen ausschließlich Bio-Lebensmittel in seine Kochtöpfe. Er erklärte, dass es nicht reicht einfach nur die Komponenten in Bio-Qualität einzukaufen, sondern für ein Gelingen der Umstellung auch Prozesse in der Küche angepasst und besonderes Augenmerk auf die saisonale Speiseplangestaltung gelegt werden müssen. Bielen kocht ca. 350 Essen pro Tag und führt eine so genannte Frischküche in der Suppen, Saucen etc selbst produziert werden und kaum auf Convenience-Produkte zurückgegriffen wird.

Die Bandbreite an Küchengrößen und -arten wurde bei der Gesprächsrunde mit Franz Gerngroß und seinen Bio-Lieferanten Mantscha MÜch und Qualitätsfleischerei Feiertag sichtbar. Der Küchenleiter der Neuen Küche Graz (ehemalige Zentralkü-

che) hält einen Bio-Anteil von rund 25%, ist für ca. 8.000 Portionen/Tag verantwortlich, die Küche wird als Cook & Chill-Küche geführt. Hier sind insbesondere die Themen Verfügbarkeit und Mengen Themen beim Bio-Einsatz. Im Gespräch mit Thomas Gschier von der Mantscha MÜch sowie Peter Feiertag und Gottfried Höfler von der Qualitätsfleischerei Feiertag wurde die Wichtigkeit der verlässlichen Lieferantenbeziehungen beleuchtet und Einblicke gewährt, wie eine Zusammenarbeit mit großen Küchen und steirischen Bio-Lieferanten langfristig funktionieren kann.

Spannend wurde es im Anschluss für die TeilnehmerInnen des Aufbaulehrgangs für Köchinnen und Köche zum „Diätetisch geschulten Koch/Köchin“ unter der Leitung von Vinzenz Strommer, die mit Mag. Barbara Hauszer und Lukas Kain einen Spezialworkshop zum Thema „Bio-Qualität“ absolvierten. Bei einem Runden Tisch exklusiv für VertreterInnen aus steirischen Landeskrankenhäusern (KAGES-Gruppe) wurde unter der Leitung von Mag. Karin Kaiblinger über die Erhöhung des Bio-Anteils in den LKH-Küchen diskutiert.

Im eigentlichen Mittelpunkt der Veranstaltung stand aber der direkte Austausch zwischen Küchen und Biobauern über die Erfahrungen mit Bio in der Gemeinschaftsverpflegung und wie sich langfristige Lieferbeziehungen entwickeln kön-

nen. Den Teilnehmern wurde eine Vielfalt an Bio-Produkten geboten: Gemüse von Biohof Fink, Kuhmilchkäse von Hofkäserei Deutschmann, Schafmilchprodukte von Hofkäserei Tax und den Weizer Schafbauern, Joghurt von der Mantscha MÜch, Hühnerfleisch von Lugitsch, Rindfleisch von Styria Beef Bauern, Fleisch und Fleischprodukte von der Qualitätsfleischerei Feiertag und vom Biohof Haas, Öle von Ölmühle Fandler, Essig von Pölzer Spezialitäten, Obst und Säfte vom Biohof Dreier und Edelbrände und Säfte vom Biohof Mosbacher, Getreideprodukte vom Biohof Renner, Lammfleisch von der Schäferei Leitenbauer, Wein von Bioweingut Otto Knaus, Schokolade von Zotter Schokoladenmanufaktur und als Ergänzung zum steirischen Angebot der Großhändler Biogast.

Wir danken allen Betrieben, die bei der Veranstaltung mitgewirkt haben, für ihren tollen Auftritt und wertvollen Beitrag zu einer gelungenen Veranstaltung.

Kontakt bei Interesse am Großküchen-Projekt:

Jacqueline Förster
0676/842214-415
Jacqueline.foerster@ernte.at

Viktoria Görgl
0676/842214-417
Viktoria.gorgl@ernte.at



Zotter gewinnt beim weltweit bedeutendsten Umweltpreis und wird als Gesamtsieger mit dem „Energy Globe Austria 2018“ ausgezeichnet.

Liebe Lieferanten, wir freuen uns riesig über die Auszeichnung und möchten uns bei Ihnen bedanken, denn unser Bio-Lieferantennetzwerk ist ein großer Teil unseres Erfolges und war auch ein wichtiger Bestandteil unseres Projektes, das beim Energy Globe ausgezeichnet wurde. Wir danken Ihnen, dass Sie an dem Umweltgedanken festhalten, biologisch produzieren und damit die Welt jeden Tag ein wenig nachhaltiger machen.

Am 5. Juni, dem internationalen Weltumwelttag wurden die Austria Awards sowie die nationalen Sieger der 182 Länder bekanntgegeben. Der Energy Globe Award ist weltweit der bedeutendste Umweltpreis. 2000 Projekte aus 182 Ländern wurden heuer eingereicht.

In einem spannenden Finale setzte sich Zotter als Gesamtsieger in Österreich mit dem Projekt „Umweltschutz als Erfolgskonzept“ durch und gewann den „Energy Globe Austria 2018 Award“.

„Zotter zeigt sehr eindrucksvoll, wie ein bekannter Produktionsbetrieb in einem rundum nachhaltigen Produktionsprozess Schokolade erzeugt, aber auch die Sinnhaftigkeit von nachhaltigem Handeln kommuniziert.“

Mehr dazu auf www.energyglobe.at

Gemeinsam können wir viel bewegen! Wir danken Ihnen für die Zusammenarbeit und die wunderbaren Produkte.

Ulrike und Josef Zotter

SommerAkademie 2018

**WIDERSTAND
ZUR RECHTEN ZEIT:**

Organisieren wir uns!



Caritas Schulzentrum, Grabenstraße 41, 8010 Graz

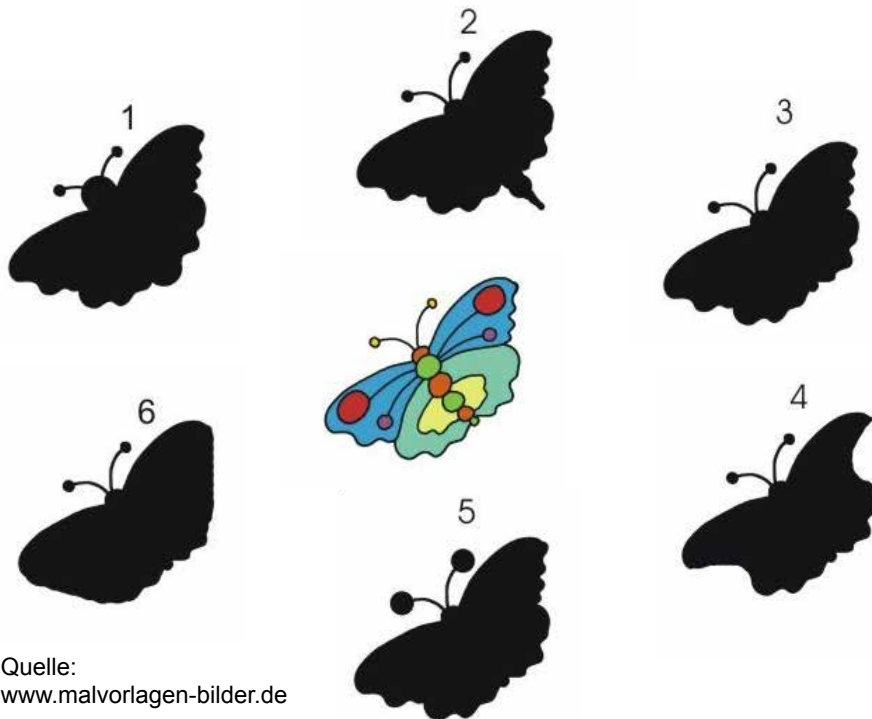
Weiter Informationen entnehmen Sie bitte der Attac Österreich Homepage:
<https://www.attac.at/> unter Events – Sommer Akademie 2018

11. – 15. Juli 2018, Graz

Über 50 Workshops zu globalisierungskritischen Themen wie Steuergerechtigkeit, Anders Handeln, Klimagerechtigkeit, Menschenrechte und Demokratie, Podien mit renommierten Expertinnen und Experten, Räume für Austausch und Vernetzung, Live-Musik/buntes kulturelles Rahmenprogramm

Kinderrätsel

Welcher Schatten gehört zum bunten Schmetterling?



Quelle:
www.malvorlagen-bilder.de

Name

Alter

Adresse

Ort/PLZ

Die meisten heimischen Schmetterlinge ernähren sich von Blüten. Sie tragen in unserem ökologischen Kreislauf ganz wesentlich zur Bestäubung bei. Weltweit sind sie ähnlich gefährdet wie die Bienen. Wir können aber ganz viel dazu beitragen um ihr Überleben und den Erhalt der Artenvielfalt zu sichern:

- Wildblumen säen
- Blühstreifen pflanzen
- natürliche Pflanzenschutzmittel verwenden

Einsendungen bitte an:

Bio Ernte Steiermark
Kennwort: Kinderrätsel
Krottendorferstraße 79
8052 Graz
oder per E-Mail:
steiermark@ernte.at

*Wir gratulieren dem Gewinner
unseres letzten Kinderrätsels:*

Rosie + Jasmin Karner

Börse

Steiermark

Verkaufe Tiere

...laufend **FV-Kälber** (Zuchtbetrieb);
20 Fleckviehkälber (10 männlich, 10 weiblich); Spath Johann, 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 **Galloway-Angus Jungkalbinnen**, 10-12 Monate; Norbert Seidl, 8591 Maria Lankowitz, Tel. 0676/5007544, St-3151

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

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

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

...**Mutterkühe mit Kälbern**, Murbodner und Kreuzungen; Reith Markus, 8163 Passail, Tel. 0664/9730090, St-0564

...reinrassige **blonde Mangalitza-Schweine**; Koller Elisabeth, 8302 Nestelbach bei Graz, Tel. 0699/81673858, St-4221

...**Schwäbisch/Hällisch x Pietrain**, Abholbereit ab August Herbert Pirker, 8563 Ligist, Tel. 0664/6163803, St-4005

...**Reinrassige Schwarzkopf Widder**, „Schwarzköpfiges Fleischschaf“ Widder aus Bio Zuchtbetrieb, Ultraschallgeprüft „Gekürt“ mit Zuchtpapieren, daher zur Gänze förderfähig, besonders gute Fleischwerte, für Reinzucht oder als Deckwidder für Landschaftsrassen; Roman Lueger, 8253 Waldbach, Tel 0664/88749004, St-0325

Futter-/Lebensmittel

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

...**Dinkel** entspelzt, gereinigt und abgesackt in 25 kg Säcken; Veronika Weber, 8224 Kaindorf, Tel. 03334/2821 o. Tel. 0664/73688725, St-3197

...**Dinkel** entspelzt, gereinigt und abgesackt in 20 kg Säcken; Anna Steiner, 8253 Waldbach, Tel. 0664/3972911, St-3527

...**Buchweizen** gesackt oder Big Bag; Kathrin Siegl, 8282 Loipersdorf, Tel. 0699/10100246, St-3103

...ca. **10 t Weizen**, evtl. auch im Big Bag; Kalcher Matthias, 8212 Pischelsdorf, Tel. 0664/3884450, St-0148

...ca. 6000 kg **Sojabohne** Xonia, Umstellerware; Biohof Hofmann-Muster, 8112 Gratwein, Tel. 0650/3639333, St-4326

...50 Stück **Grassilage-Ballen**, DM 135 cm; Farzer Johann, 8162 Passail, Tel. 0676/7246960, St-1858

...ca. 5000 kg **Triticale**, Meyer Philipp, 8181 St. Ruprecht/Raab, Tel. 0664/9592531, St-2424

...2500 kg **Gerste** im BigBag; Obsthof Konrad, 8200 Gleisdorf, Tel. 0664/4207066, St-3836

...größere Menge **Triticale und Roggen**, Holzer Josef, 8250 Voralpe, Tel. 0664/5416029, St-4052

...ca. 25 Tonnen **Gerste** Umstellerware; Kölbl Franz, 8321 St. Margarethen, Tel. 0664/6317493, St-3689

...ca. 20 Tonnen **Gerste**; Lienhart Josef und Helga, 8350 Höflach, Tel. 0664/9336235, St-2937

...ca. 3000 kg **Futterweizen** und ca. 4000 kg **Gerste**; Josef Unger, 8350 Pertlstein, Tel. 0664/1217586, St-3080

...20 **Rundballen Heu**, DM 120 cm; Herold Renate, 8544 Pöfing-Brunn, Tel. 0664/1552205, St-2245

...ca. 6000 kg **Triticale**; Karl Heinz FraiB, 8652 Kindberg, Tel. 0676/9336365, St-1318

Einkorn geschält abzugeben (300 – 500 kg); Fam. Konrad, Hart 45, 8345 Straden, Tel: 0664/88330610, (Codex-Betrieb, Kontrolle von Bios, Zertifikat in Ordnung)

STEINSALZ-BERGGKERN-NATURLECKSTEIN für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie Wild.

Teure Mineralstoffmischungen können eingespart werden! Zustellung ab 600 kg, frei Haus in Natursteine zu 5-20 kg oder geschnittene Blöcke zu je 25 kg

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

Karpaten-Steinsalz, Bergkern
aus dem Salzmassiv herausgeschnittene Blöcke zur freien Aufnahme für Rinder, Pferde, Schafe und Ziegen sowie zur Bedarfsdeckung für das Wild

Karpaten-Kristallsalz · Speisesalz, unjodiert
Ab-Hof-Verkauf bzw. Zustellung frei Haus

Karpaten-Zeolith, Klinoptilolith
der Stein (gemahlen) des Lebens, Futterzusatz für Gesundheit und höhere Produktivität im Stall

Tschadamer-Hof
Salz des Urmeeres
Pirker GmbH
A-9556 Liebenfels
Tel. & Fax +43(0)4215/22 00, Mobil +43(0)664/406 57 57
E-Mail: tschadamer-hof@aon.at www.tschadamer-hof.at

...**Hafer, Roggen und Dinkel** in größeren Mengen; Kranz Matthias, 8724 Spielberg, Tel. 0664/1846680; St-1642

...**Triticale, Pferdebohne und Hafer** in Big Bags; Pircher Franz, 8490 Bad Radkersburg, Tel. 0664/1669742, St-0156

...**Emmer** 5.000 kg im Spelz, in Big Bags; Wolfgang Derler, 8264 Hainersdorf, Tel. 0676/5194160, wolfgang.derler@gmx.at, St-3979

...600 **Strohkleinballen**; Meissl Monika, 8321 St. Margarethen, Tel. 0664/5965883, St-3478

...30 Stk. **Siloballen**, erster Schnitt geschnitten, 130 Durchmesser; Franz Zitzenbacher, Feldweg 9, 8152 Voitsberg, Tel. 0664/1309922, St-3708

...15 t **Gerste**, kleinere Mengen **Mais** und **Weizen** Big Bags; größere Stückzahl **Heukleinballen**; 18 Rundballen **Dinkelstroh**; Eibler Josef, 8081 Heiligenkreuz a. W., Tel. 0664/1739932, St-2651

...1.500 kg **Amylo-Speiseroggen**; Rechner Gertrude, 8254 Wenigzell, Tel. 0650/4170218, St-0081

...Größere Menge prämierten **Waldhönig**; Flicker Johann, 8171 St. Kathrein am Offenegg, Tel. 0664/1248835, St-1754

...**Kürbiskerne** in 30 kg-Säcken; Schneider Michael und Elisabeth, 8063 Eggersdorf, Tel. 0664/73653181, St-4219

...einige Tonnen **Triticale**; Freissmuth Roman, 8292 Neudau, Tel. 0664/4504270, St-0227

...2.000 kg **Futterhafer; Speiseroggen** und **Speiseweizen**; gereinigt in 25 kg Säcken verpackt; HEINZ Gottfried und Hildegard, 8160 Weiz, Tel. 0664/8575004, St-2117

...40 Stk. **Grassilageballen**, 1. Schnitt Familie Zeiringer, 8642 St. Lorenzen, Tel. 0680/2313665, St-0410

...**Kürbiskerne** (Umstellware) in 20 kg-Säcken; Karl Kaiser, 8224 Kaindorf, Tel. 0676/7107170, St-4195

...rund 500 kg **Kürbiskerne**; Renner Mari- anne, 8321 St. Margarethen an der Raab, 03119/2528, St-0109

Sonstiges

...**1 Stk Traktorreifen** 650/ 65 R 38; 2 Stk 540/65 R 28; Kathrin Siegl, 8282 Loipersdorf, Tel. 0699/10100246, St-3103

...**Miscanthus-Ballen** für Einstreu; Fleck Willi, 8272 Sebersdorf, Tel. 0664/3372287, St-0030

...einige Kubikmeter **Hühnermist**; Meissl Monika, 8321 St. Margarethen, Tel. 0664/5965883, St-3478

...**Hühnerstall mit Aufstallung** für 4000 Legehennen zu verpachten, Standort 8352 Oberlamm, Gsöll Friedrich, Tel. 0664/88869557, St-1661

Suche

...laufend von der Milch abgesetzte und enthornte Biofleckviehkälber, (event. auch gekreuzt) im Alter von ca. 3 - 6 Monaten, männlich und weiblich zur weiteren Mast; Fam. Suppansitz, 8573 Kainach bei Voitsberg, Tel. 0664/1458905, St-0896

...**Hühnermist** bis zu 200 m³ im Jahr langfristige Abnahme möglich; Ernst Kern, Sommersgut 38, 8254 Wenigzell, Tel. 0664/1526878, St-4081

Die Natursalzquelle bei Selen- und Schwefelmangel

QuellSalz
VERTRIEB **AUSTRIA**

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

Sonstiges

Suche **Weideflächen** für Kalbinnen im Bezirk Deutschlandsberg oder Leibnitz. Auch **Grünlandflächen** zum pachten gesucht. Bitte unter 0664/9669306 melden! Gerhard Koch, 8455/Oberhaag, St-0814

andere Bundesländer Verkaufe

Speisedinkel - Sorte Ebners Rotkorn - in 25 kg Säcken; Gertrude Greiner, 2722 Weikersdorf, Tel. 0676/9139662, N-3071

...größere Menge **Gerste**, Umstellerware, Bruckner Gerhard, 7461 Kleinpetersdorf, 0676/842214300, B-0480

...**Angus-Kalbinnen**, geboren 2017; Katharina Ries, Aigen 5, 5232 Kirchberg bei Mattighofen, Tel. 06644550508, O-2549

Wir **suchen Biobetriebe in der Steiermark**, die sich für Bioschweinemast interessieren und einen bestehenden Bioschweinegestall haben. Bioferkel werden bereitgestellt, bei Bedarf auch Futter.



Kontakt:

Pannonia BIOS GmbH, Johannes Weber, Tel. 0650-2430 400

...**Kompostwender** (3m) und fahrbares batteriebetriebenes Milchwagerl (ideal zum Kälberfüttern); Bernhard Kargl, 4092, Tel. 0676/821234344, O-0193

Speisedinkel - Sorte Ebners Rotkorn - in 25 kg Säcken; Gertrude Greiner, 2722 Weikersdorf, Tel. 0676/9139662, N-3071

Hinweis:

Es darf nur zertifiziertes Saatgut in Verkehr gebracht werden. Das in Verkehr bringen von wirtschaftseigenem Saatgut ist laut Saatgutgesetz untersagt. Für den Inhalt der Inserate sind die Auftraggeber verantwortlich.

Impressum

Medieninhaber und Herausgeber:
Bio Ernte Steiermark
Krottendorferstraße 79, 8052 Graz
Unterstützt aus Förderungsmitteln des Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft.
DVR Nr. 0749923
Druck: Druckerei Schmidbauer
ZVR: 119861845
Nachdrucke bzw. Vervielfältigungen nur nach Rücksprache mit dem Medieninhaber.

Anzeigenschluss für die nächste Warenbörse: **17. August 2018**

Tel. 0316/8050-7155, Fax: -7140
E-Mail: steiermark@ernte.at

Die nächste Mitgliederinformation erscheint Mitte September 2018.

GEMEINSAM ERFOLGREICH!

Die partnerschaftliche Zusammenarbeit mit landwirtschaftlichen Betrieben ist die beste Basis für die Erzeugung hochwertigster Produkte.

Wir expandieren und suchen innovative und engagierte Landwirte für eine langfristige Zusammenarbeit im Bereich

• Aufzucht und Haltung von Geflügel.

Wenn Ihnen rückverfolgbare Qualität am Herzen liegt, kontaktieren Sie

Karl Fink
T: +43 676 889 222 26

Ing. Alexander Kreams
T: +43 676 889 222 34

Walter Iber
T: +43 676 889 222 30

Herbert Lugitsch u. Söhne Ges.mBH
A 8330 Feldbach | Gniebing 52 | T.: +43 3152 2222-0 | M.: office@h.lugitsch.at

www.h.lugitsch.at



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

