

Nahrung



Inhalt

Schadorganismen

Sichere, wertvolle
Nahrungsmittel

Pflanzliche und tierische
Produktion

Die Genussregionen der
Steiermark

Direktvermarktung

Biologische Landwirtschaft

Maßnahmenevaluierung





Schadorganismen	170
Bakterielle Tomatenwelke	170
Feuerbrand in der Steiermark	171
Maiswurzelbohrrer	172
Traubenkraut (Ambrosie)	173
Sichere, wertvolle Nahrungsmittel	174
Vermarktungsnormen.	174
Pflanzliche und tierische Produktion	175
Pflanzliche Produktion	175
Tierische Produktion	176
Die Genussregionen der Steiermark	177
Direktvermarktung.	178
Biologische Landwirtschaft	179
Entwicklung der Bio-Betriebe und Bio-Flächen	179
Entwicklung der landwirtschaftlich genutzten Bio-Flächen in ha	179
Vermarktung	179
Beratung und Betreuung der Bio-Bauern	179
Projekt: Landkarte für eine gentechnikfreie Steiermark.	179
Projekt: Bio macht Schule	180
Maßnahmenevaluierung.	180

AutorInnen:

*Fachabteilung 8C – Veterinärwesen (Veterinärdirektion): Dr. Peter Wagner
Fachabteilung 10A – Agrarrecht und ländliche Entwicklung: DI Anita Mogg
Fachabteilung 10B – Landwirtschaftliches Versuchszentrum: DI Josef Pusterhofer
Bio Ernte Steiermark: Mag. Josef Renner
Landwirtschaftskammer Steiermark: Margareta Reichsthaler*

Bildquelle:

*Den AutorInnen wird für die freundliche Überlassung des Foto- und Graphikmaterials sowie deren Nutzungsrechten herzlich gedankt.
Titelbild: M. S. Schmedler – Herzlichen Dank für die zur Verfügungstellung.*



Nutrition

When it comes to agriculture and the production of groceries Styria offers a great variety. Our groceries are valuable and safe and their production is transparent. A special report (Grüner Bericht), which deals with the situation of agriculture and forest management (www.agrar.steiermark.at), is published by the Styrian government every other year.

The Styrian variety can be seen in the 15 culinary regions, a project which was launched in 2005. The importance of regional specialties, the achievements of the farmers and the production shops as well as the gastronomy are displayed through this project. The culinary regions are presented in many events and trade fairs. The Styrian pumpkin-seed-oil, the "Käferbohne" (scarlet runner beans), horseradish or ham from the volcano area are only some of the specialties.

Direct distribution is a big business in Styria. By the end of 2008 103 farmer's markets, more than 50 farmer's stands, around 50 farmer's stores and 3.000 ex farm distributors offered their certified high quality products. The monitoring of quality and the butcheries as well as the further development of the veterinarian flock supervision play an important role.

Biological agriculture totalled 3.409 participating farms by the end of 2008. This means that more than 10% of the farms cultivated more than 16% of the whole area in a biological way. Information happens through "Bio Ernte" Styria in cooperation with the Styrian chamber of agriculture. Also important are projects like "genetical engineering-free map Styria" as well as "Bio macht Schule", where 44 Styrian schools with 2200 pupils try to use mainly biological groceries in their canteens.

Fruit-, wine- and vegetable-growing gain importance next to the milk and meat production. This can also be seen by means of numbers: In 2008 96% of the whole production areas of apples took part in the ÖPUL-sanctions; Furthermore, each Austrian drinks 32 litres of wine a year on average. More than half of the Styrian vineyards are located in areas where cultivation is extremely difficult. Vegetables like Chinese cabbage, "Käferbohnen" (scarlet runner beans), oil-pumpkin, tomato and horseradish are important.

Unfortunately, there have been profit cuts due to plant diseases and varmits. Fire flight is a highly infectious disease which basically infests apple and pear trees. Research has tried to find ways avoiding the use of antibiotic to fight it. Bacterial canker of tomatoes caused profit cuts in 2007. The corn root-worm, a varmint first discovered in 2003, extends farther to the north and the west. Due to fast and thorough abatement measures and the abundance of crop rotation any significant damage to the important corn production areas in Styria has been avoided so far. On the other hand, Ambrosia turns into a real problem in the agricultural areas of corn, soy, sunflowers and oil-pumpkin. Beyond those areas ambrosia supersedes the local flora and endangers the bio-diversity. Its pollen are also highly allergenic and cause allergic reactions among sensitive people.



Schadorganismen

Bakterielle Tomatenwelke

Die Bakterielle Tomatenwelke (*Clavibacter michiganensis* ssp. *michiganensis*) ist ein Quarantäneschadorganismus, dessen Auftreten (Verdacht des Auftretens) dem amtlichen Pflanzenschutzdienst zu melden ist. Nach Bestätigung des Verdachts durch Laborbefund, sind Maßnahmen zur Tilgung oder Eindämmung anzuordnen. Eine heilende Bekämpfung ist bisher nicht möglich. Resistente Tomatensorten sind nicht verfügbar, Sortenunterschiede in der Anfälligkeit aber bekannt.

Übertragung und Symptome

Die Bakterien können mit dem Saatgut übertragen werden. Aus infizierten Tomatensamen wachsen kranke Sämlinge, von denen die Krankheit in der Kultur durch Wassertropfen, Kulturarbeiten, Erntemaßnahmen und Aneinanderreiben von Pflanzen weiter verbreitet werden kann. Nach der Infektion folgt eine längere Latenzzeit, bevor die ersten Symptome – reversible Welkeerscheinungen von Pflanzen bei höheren Temperaturen – sichtbar werden. Im fortgeschrittenen Krankheitsstadium kommt es zu einer irreversiblen Welke und die Pflanzen verdorren. An den Früchten entstehen die sogenannten „Vogelaugeflecken“, das sind 2 bis 4 mm große Flecken mit braunen, kraterartig aufgerissenen Zentren, die von einem weißen Hof umgeben sind. Die Tomatenpflanzen sind während ihrer gesamten Lebensdauer hoch anfällig gegenüber dieser Krankheit.

Vorbeugung und Bekämpfung

Bei der Jungpflanzenanzucht sowie bei allen Arbeiten im Bestand sind umfassende Hygienemaßnahmen unbedingt einzuhalten. Wird ein Krankheitsbefall nachgewiesen, ist die erkrankte Pflanze aus dem Bestand zu entnehmen und zu entsorgen. Darüber hinaus sind die Pflanzen vor und nach der erkrankten Pflanze in der Reihe sicherheitshalber ebenfalls zu entfernen.

Verbreitung und Wirtspflanzen

Die Krankheit wurde im Jahre 1909 in Michigan entdeckt und dürfte sich von dort auf alle Kontinente

verbreitet haben. Abgesehen von Österreich kommt die Bakterielle Tomatenwelke auch in anderen europäischen Staaten vor. Neben der Tomate werden auch andere Arten aus dieser Gattung sowie einige Wildpflanzen aus der Familie der Nachtschattengewächse befallen. 2007 wurde erstmalig für Europa ein Befall an Aubergine und Paprika nachgewiesen.

Auftreten in der Steiermark

Im Jahr 2007 ist es in der Steiermark erstmals und sehr massiv zu einem Auftreten der Tomatenwelke gekommen. Vom amtlichen Pflanzenschutzdienst mussten gegenüber mehr als 40 Betrieben mit Tomatenanbau im Folientunnel Bekämpfungsmaßnahmen angeordnet werden. Ertragseinbußen waren für die betroffenen Betriebe unvermeidlich, aus Landesmitteln konnte ein Teil des Schadens ausgeglichen werden. Im Jahr 2008 ist es neuerlich zum Auftreten der Blattwelke gekommen. Wiederum waren von mehr als 40 Betrieben angeordnete Maßnahmen durchzuführen.

Mit einem vom Land Steiermark finanzierten Projekt werden seit 2007 in Betrieben vorbeugende Maßnahmen wie Optimierung der Betriebsabläufe, Hygieneschulung, Monitoring, Aufklärung und Jungpflanzenuntersuchungen unterstützt.

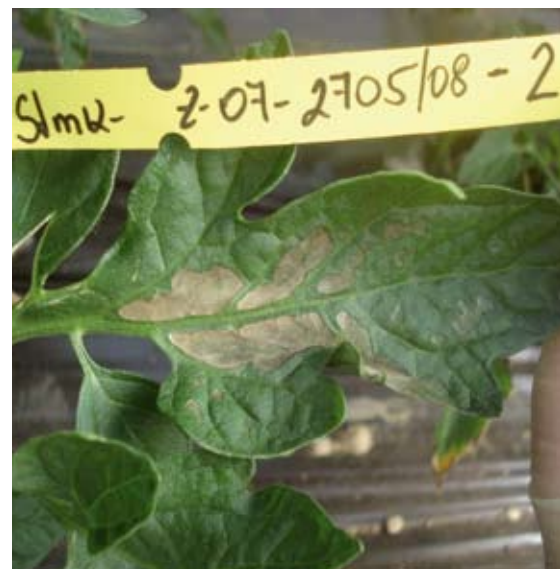


Abb 1: Welkeerscheinungen auf Tomatenblatt.



Feuerbrand in der Steiermark

Feuerbrand ist eine hochinfektiöse, schwer zu bekämpfende und meldepflichtige Quarantänekrankheit, die meist zum raschen Absterben befallener Pflanzen führt. Zu den gefährdeten Wirtspflanzen zählen insbesondere Apfel und Birne sowie verschiedene Ziergehölze. Der Erwerbsobstbau mit einer Kernobstfläche (Apfel, Birne) von 6.075 ha stellt für viele bäuerliche Familien in der Steiermark die Existenzgrundlage dar, bietet aber auch vielen Beschäftigten und Betrieben im vor- und nachgelagerten Bereich die wirtschaftliche Basis.

Feuerbrandbekämpfungsmaßnahmen

Die wichtigsten Maßnahmen zur Bekämpfung stellen Verbringungsbeschränkungen, Importregelungen, andere vorbeugende Maßnahmen, die laufende Beobachtung der Wirtspflanzen auf Befall und die mechanische Bekämpfung dar. Stark befallene Pflanzen müssen gerodet werden, bei weniger geschädigten Pflanzen genügt unter Umständen das Ausschneiden erkrankter Äste. Zusätzlich sind im Erwerbsobstbau die Bekämpfung des Feuerbrands mit Pflanzenschutzmitteln sowie die Anwendung von Pflanzenstärkungsmitteln möglich. Das Steiermärkische Pflanzenschutzgesetz und die Feuerbrandverordnung stellen in Ergänzung zum Bundesrecht die landesrechtlichen Grundlagen für die Bekämpfung des Feuerbrandes dar.

Feuerbrandauf-treten 2007

Auf Grund günstiger Witterungsbedingungen für den Feuerbrand ist es im Jahr 2007 zum bislang massivsten Feuerbrandauf-treten in der Steiermark gekommen. Betroffen waren das steirische Erwerbsobstbaugebiet sowie Streuobstanlagen und Hausgärten im gesamten Landesgebiet bis in eine Seehöhe von 1.000 m.

Von mehr als 540 Erwerbsobstbaubetrieben mit ca. 2.000 ha betroffener Fläche sind Befallsmeldungen dokumentiert: Beim Großteil der Anlagen wurde versucht, mit Rückschnitt das Auslangen zu finden. Gegenüber 45 Betrieben musste jedoch die Rodung von 24 ha Erwerbsobstanlagen angeordnet werden. In Streuobstanlagen und Hausgärten mussten bei mehr als 3.000 Bäumen und Sträuchern ebenfalls angeordnete Bekämpfungsmaßnahmen (Rodung, Rückschnitt) durchgeführt werden.

Feuerbrandauf-treten 2008

Im Jahr 2008 ist es im Vergleich mit 2007 zu einem geringeren Feuerbrandauf-treten gekommen. Einige inneralpine Gebiete und größere Landesteile im Südosten der Steiermark sind befallsfrei geblieben. Streu- und Siedlungsobstanlagen waren jedoch besonders in Lagen über 500 m Seehöhe betroffen.

In 17 Betrieben mussten mehr als 11 ha Erwerbsobstanlagen gerodet werden, bei 54 Betrieben wurde versucht, ca. 210 ha Erwerbsanlagen mit Rückschnitt zu sanieren. Bei etwa 1.000 Bäumen und Sträuchern in Streuobstanlagen und Hausgärten mussten Bekämpfungsmaßnahmen durchgeführt werden.

Unter www.feuerbrand.steiermark.at ist eine Karte abrufbar, aus der das Feuerbrandauf-treten in der Steiermark in den letzten Jahren zu ersehen ist.

Einsatz streptomycinhaltiger Pflanzenschutzmittel 2008

Das Antibiotikum Streptomycin gilt derzeit als einzige Substanz mit einem beständigen Wirkungsgrad von über 70% gegen den Feuerbranderreger. Auf Grund des massiven Feuerbrandauf-tretens 2007, des hohen Infektionsrisikos und der Gefahr eines neuerlichen massiven Auftretens, ist es im Jahr 2008 erstmals zur Anwendung streptomycinhaltiger Pflanzenschutzmittel im steirischen Obstbau gekommen. Wegen der für den Feuerbrand ungünstigen Witterungsbedingungen haben nur insgesamt 44 Betriebe streptomycinhaltige Pflanzenschutzmittel auf insgesamt 117,1 ha angewendet.

Es ist nach wie vor ein hohes Infektionspotential vorhanden, sodass bei günstiger Witterung für den Feuerbrand für 2009 wieder ein großes Infektionsrisiko gegeben ist und die Gefahr eines massiven Auftretens besteht.

Feuerbrandbekämpfungsstrategie 2009 – 2013

Von der AGES und einem fachlichen Beirat mit Vertretern des BMLFUW, der Länder, der Landwirtschaftskammern sowie Fachleuten aus den Bereichen Obstproduktion, Imkerei, Pflanzenschutz und Forschung wurde eine Strategie zur Feuerbrandbekämpfung 2009–2013 erarbeitet. Das Ziel dieser gesamtheitlichen Bekämpfung ist insbesondere die Vermeidung eines Antibiotikaeinsatzes durch die Einhaltung von Vorbeugungs-, Sanierungs- und Hygienemaßnahmen sowie die Anwendung geeigneter Pflanzenschutz- und Pflanzenhilfsmittel. Gleichzei-



tig sind die Entwicklung von Alternativen zur Antibiotikaanwendung, die Erhaltung der Biodiversität sowie die Bearbeitung der Thematik in der Forschung Schwerpunkte der Strategie.



Abb 2: Feuerbrand gefährdet Streu- und Erwerbsobstbau.

Maiswurzelbohrer

Der Maiswurzelbohrer ist ein Quarantäneschädling, der in der Steiermark im Jahr 2003 erstmals festgestellt worden ist. Seit dem Jahr 2004 wird das Auftreten über ein Netz von Lockstofffallen im Zeitraum Juni bis September amtlich beobachtet. Zur Bekämpfung ist entweder eine Fruchtfolge, in der Mais nur jedes zweite oder dritte Jahr angebaut wird, einzuhalten oder eine chemische Bekämpfung der Larven (Saatgutbeizung, Bodengranulat) und der Käfer (Spritzmittel) durchzuführen.

In den Jahren 2007 und 2008 ist es in der Steiermark zu einer weiteren Ausbreitung des Maiswurzelbohrers in nördlicher und westlicher Richtung gekommen, sodass dieser Schädling zwischenzeitlich im gesamten Maisanbaugebiet südlich der Mur-Mürz-Furche vorkommt.

Auf Grund der rasch angeordneten und gründlich durchgeführten Bekämpfungsmaßnahmen vor allem gegen die Larven und der noch kurzen Dauer des Auftretens ist es bislang dennoch nicht zu erkennbaren wirtschaftlichen Schäden im steirischen Maisanbau gekommen. Mittelfristig wird die strenge Einhaltung

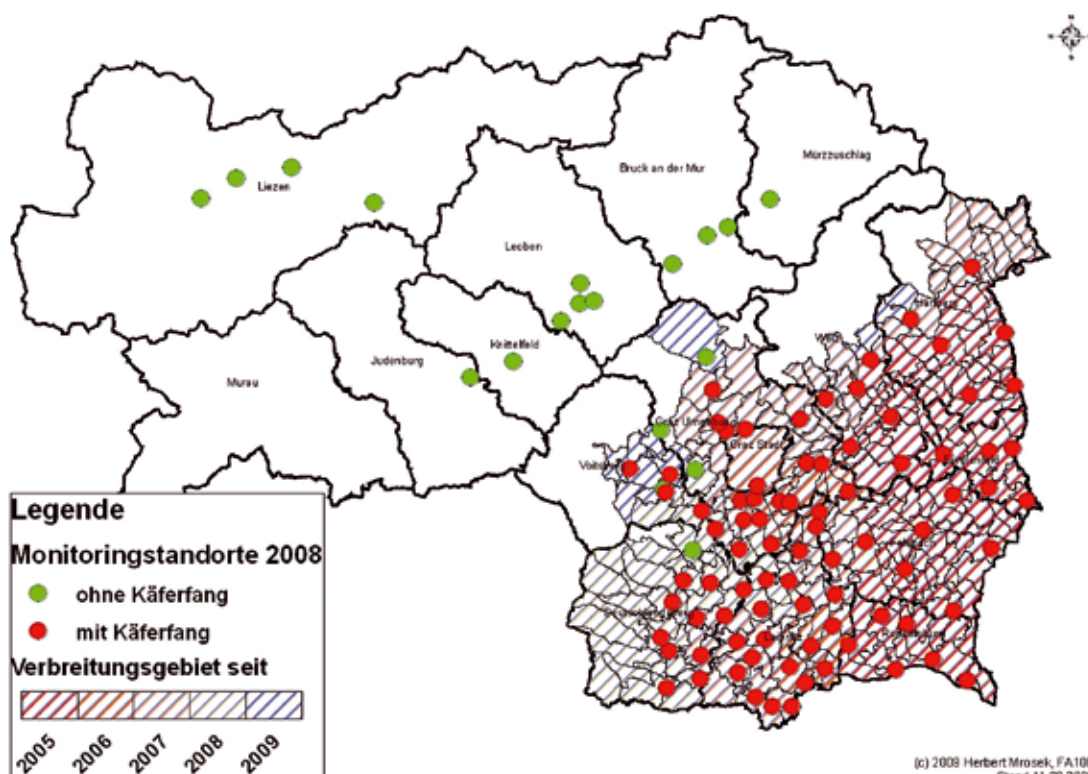


Abb 3: Maiswurzelbohrerkarte der Steiermark.

(c) 2008 Herbert Mrosek, FA108
Stand 11.08.2009



einer Fruchtfolge ergänzend zur Bekämpfung der Larven und Käfer zur Vermeidung von Schäden aber erforderlich sein.

Die zur Ausrottung des Maiswurzelbohrers in der Sicherheitszone im Bezirk Leoben angeordneten besonders strengen Maßnahmen in den Jahren 2007 und 2008 waren erfolgreich und es wurde seit dem Fang im Jahr 2006 kein weiterer Käfer gefangen.

Traubenkraut (Ambrosie)

Das Traubenkraut (*Ambrosia artemisiifolia*) ist eine einjährige, dh nicht winterharte Pflanze, die bis 150 cm hoch wird. Die einhäusige Pflanze bildet einen ährenförmigen Blütenstand, die männlichen gelbgrünen Blütenköpfe sind daran wie Trauben angeordnet. Eine durchschnittlich große Pflanze kann zwischen 3.000 und 4.000 Samen produzieren, die im Boden bis zu 40 Jahre keimfähig bleiben können.

Standort und Verbreitung

Die Ambrosie ist eine typische Ruderalpflanze und besiedelt Brachland, Privatgärten, Straßen- oder Bahnränder, Kiesgruben, Baustellen und landwirtschaftliche Flächen. Die Pflanze wurde Mitte des 19. Jahrhunderts aus Nordamerika eingeschleppt und breitet sich seither in Europa aus. Sie profitiert von heißen Sommern, milden Herbsttemperaturen und spät einsetzenden Frösten. In Österreich ist die Ambrosie in Teilen des pannonischen Tieflands (östl. Niederösterreich, nördl. Burgenland) längst eingebürgert. Populationen sind seit kurzem auch in der Südoststeiermark (Radkersburg, Feldbach, Fürstenfeld etc) zu finden.

Die Verbreitung erfolgt über verunreinigtes Vogel- und Kleintierfutter, Erdtransporte, Bau- und Landmaschinen sowie Schmutz an Fahrzeugen.

Auswirkungen

Die Pollen der Ambrosie sind hoch allergen und führen bei empfindlichen Menschen zu heftigen allergischen Reaktionen wie Brennen, Niesen, tränenden Augen und Atembeschwerden. Besonders unangenehm für Allergiker ist die späte Blütezeit der Pflanze (Mitte Juli bis Mitte September) – die Pollensaison wird um zwei Monate in den Herbst verlängert.

Die Ambrosie entwickelt sich auch in landwirtschaftlichen Kulturen wie Mais, Soja, Sonnenblumen und Ölkürbis zu einem echten Problemunkraut, da

sie bei ausreichender Wasser- und Nährstoffversorgung eine beachtliche Größe erreichen und zum Teil auch flächendeckend auftreten kann.

Außerhalb landwirtschaftlicher Kulturen verdrängt die Ambrosie wegen ihres Ausbreitungspotentials die einheimische Flora und gefährdet die Biodiversität.

Bekämpfung

Wegen der späten Entwicklung ist die Ambrosie in landwirtschaftlichen Kulturen mit den üblichen chemischen und mechanischen Maßnahmen nur schwer zu bekämpfen. Von der Fachberatung werden die Landwirte in den betroffenen Bezirken daher über dieses Problemunkraut informiert und gezielt über die Möglichkeiten beraten.

In Privatgärten und öffentlichen Grünflächen soll auf das Traubenkraut besonders in der Nähe von Vogelfutterplätzen geachtet werden. Einzelne Pflanzen sollen möglichst vor der Blüte einschließlich der Wurzeln herausgezogen und in verschlossenen Säcken über den Hausmüll entsorgt werden. Flächen mit lückiger Vegetationsdecke, Randstreifen und Böschungen an Wegen und Straßen sollen auf die Ambrosie kontrolliert und vorhandene Pflanzen entfernt werden. Für größere Bestände kann eine Mahd des Bestandes kurz nach Blühbeginn etwa Mitte Juli bis Anfang August erfolgen. Die Straßenerhaltungsdienste nehmen darauf bereits Bedacht.

Unter www.ambrosie.steiermark.at können nähere Informationen zur Ambrosie abgerufen werden.



Abb 4: Die Ambrosie besiedelt auch Baustellen.



Sichere, wertvolle Nahrungsmittel

Vermarktungsnormen

Vermarktungsnormen sind Vorschriften über Qualitätsnormen und Handelsklassen, Verkaufs- oder Marktnormen für die landwirtschaftlichen Erzeugnisse Obst, Gemüse, Speisekartoffel, Geflügelfleisch, Eier, Olivenöl, Fette, Fische und Fischprodukte sowie Milch und Milchprodukte. Sie sollen den Warenverkehr zwischen einzelnen Handelsstufen und die Auswahl für Konsumenten erleichtern. Die rechtlichen Grundlagen dafür stellen das Qualitätsklassengesetz (seit 01.10.2007 Vermarktungsnormengesetz) und verschiedene EU-Verordnungen dar.

Behörden

Koordinierende Behörde für die Vermarktungsnormenkontrolle ist das Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft. Das Bundesamt für Ernährungssicherheit ist für die Überwachung der Einhaltung der EU-Vermarktungsnormen bei Produkten, die in die Europäische Gemeinschaft ein- oder ausgeführt werden, zuständig, ebenso für die Kontrolle von Frischfischen in der Einfuhr und die österreichweite Kontrolle der Verbraucherinformation bei Erzeugnissen der Fischerei und der Aquakultur.

Die Inlandskontrolltätigkeit wird in der Steiermark bei einem Großteil der Produkte auf allen Vermarktungsebenen von Kontrollorganen der FA10B - Landwirtschaftliches Versuchszentrum durchgeführt.

Lediglich in Graz erfolgen die Kontrollen auf Einzelhandelsebene durch Organe des Magistrats. Die Durchführung von Strafverfahren im Falle der Anzeige einer Beanstandung obliegt den Bezirksverwaltungsbehörden.

Vermarktungsnormen bei Obst und Gemüse teilweise gestrichen

Ab Juli 2009 werden in der EU Vermarktungsnormen für insgesamt 26 Obst- und Gemüsearten gestrichen. Dazu zählen ua Marillen, Kirschen, Pflaumen, Melanzani, Spargel, Fisolen, Karotten, Karfiol, Zucchini, Gurken, Knoblauch, Porree, Melonen und Zwiebeln. Krumme Gurken und knollige Karotten werden also zukünftig erlaubt sein.

Die spezifischen Vermarktungsnormen für folgende zehn Erzeugnisse, die 75% des EU-Handelswerts ausmachen, bleiben aufrecht: Äpfel, Zitrusfrüchte, Kiwis, Salate, Pfirsiche und Nektarinen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Tafeltrauben und Paradeiser.

Die Mitgliedstaaten können diese Erzeugnisse jedoch auch von den Normen ausnehmen, sofern sie im Einzelhandel mit einer entsprechenden Etikettierung verkauft werden. In der Praxis würde dies bedeuten, dass ein Apfel, der nicht der Norm entspricht, trotzdem im Einzelhandel verkauft werden kann, wenn er als „zur Verarbeitung bestimmtes Erzeugnis“ oder ähnlich gekennzeichnet wird. Damit wäre gewährleistet, diesen Apfel von Produkten der Güteklassen Extra, I und II zu unterscheiden.



Abb 5: Vermarktungsnormen.



Pflanzliche und tierische Produktion

Ausführliches zur Lage der Land- und Forstwirtschaft in der Steiermark, insbesondere zu den einzelnen Sparten, finden Sie im Grünen Bericht unter www.agrar.steiermark.at.

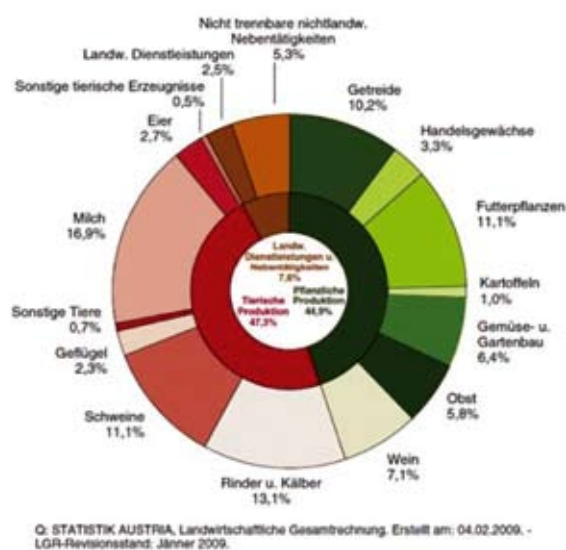


Abb 6: Zusammensetzung der landwirtschaftlichen Produktion im Jahr 2008.

Pflanzliche Produktion

Der Obstbau nimmt in der Steiermark eine wesentliche Rolle ein. Bedeutendste Obstart ist der Apfel mit fast 80% Anteil an der Gesamtobstbaufläche der Steiermark. Die zweitwichtigste Obstart in Bezug auf Anbaufläche und Erntemenge ist bereits der Holunder. 165.000 Tonnen Äpfel wurden im Jahr 2008 geerntet. Mit rd 8.200 Tonnen Holunder wurde eine sehr große Holunderernte erzielt, Tendenz weiter steigend.

Die Bedeutung einer nachhaltigen und umweltgerechten Obstproduktion spiegelt sich auch in den Zahlen betreffend Teilnahme an der ÖPUL-Maßnahme „Integrierte Produktion Obst“ wider. Im Jahre 2008 haben bei Tafeläpfeln von 1.210 Betrieben mit 6.200 ha Anbaufläche, die im Mehrfachantrag erfasst wurden, 797 Betriebe mit einer Fläche von 5.114 ha an der ÖPUL ID teilgenommen (82% der Fläche). Bei Holunder waren es von 513 Betrieben mit 1.128 ha, 381 Betriebe mit 954 ha IP Teilnahme (84% der Fläche).

Die im LUST unter 2.1. angeführte Maßnahme „Umstellung von Gemüse- und Obstbaubetrieben auf eine ökologisch orientierte Produktion“ ist im Obstbau in Umsetzung.

Auch im Bio-Obstbau gibt es deutliche Steigerungsraten: Gemessen an der steirischen Gesamtobstfläche von ca 8.000 ha, werden bereits über 700 ha als Bio-Obstbau betrieben.

Eine große Herausforderung bei der Umstellung auf den Bio-Obstbau ist allerdings die lange Durststrecke der 3-jährigen Übergangszeit; Bio-Umstellungsware ist unverändert schwierig am Markt zu platzieren.

Weinbau



Abb 7: Sauvignontrauben 2007.

In den Jahren 2007 und 2008 bewirtschafteten knapp 3.200 Betriebe eine Weingartenfläche von rd 4.280 ha. Davon waren im Jahr 2008 rd 3.900 ha im Ertrag. Dem Weinbaukataster zufolge liegen rd 57% aller steirischen Weingärten in der Bergweingartenzone (Hangneigung 26% und darüber; 3,3% weisen eine Steigung über 50% auf).

Die steirische Weinernte umfasste 2007 rd 220.500 Hektoliter. 2008 betrug die Erntemenge rd 215.000



Weinernte 2008: Rot- und Weißwein nach Bundesländern - Stichtag: 30.11.2008									
Bundesländer	Weißwein			Rot- und Roséwein			Wein insgesamt		
	Ertragsfähige Fläche in ha ¹	Ertrag in Hektoliter		Ertragsfähige Fläche in ha ¹	Ertrag in Hektoliter		Ertragsfähige Fläche in ha ¹	Ertrag in Hektoliter	
		insgesamt	pro ha		insgesamt	pro ha		insgesamt	pro ha
Burgenland	6.226	353.935	56,8	7.021	443.103	63,1	13.247	797.038	60,2
Niederösterreich	20.384	1.423.234	69,8	7.539	536.074	71,1	27.923	1.959.308	70,2
Steiermark	3.035	161.145	53,1	907	53.798	59,3	3.942	214.944	54,5
Wien	364	15.163	41,7	109	5.839	53,8	472	21.003	44,5
Übrige Bundesländer	19	671	35,5	19	758	40,1	38	1.429	37,8
Österreich 2008	30.028	1.954.149	65,1	15.594	1.039.573	66,7	45.622	2.993.722	65,6
Österreich 2007	28.988	1.583.184	54,6	15.214	1.044.837	68,7	44.202	2.628.021	59,5
Österreich Ø 2003-2007	29.692	1.553.373	52,3	14.664	929.175	63,4	44.356	2.482.548	56,0

Tab 1: Q: STATISTIK AUSTRIA, Ernteerhebung: Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft (BMLFUW). Erstellt am: 09.03.2009.
1) Flächenanteile für Weiß- und Rotwein auf Bundeslandebene gem. Weinstrukturerhebung der Landwirtschaftskammern 2004

Hektoliter. Jeder Österreicher trinkt durchschnittlich 32,3 Liter Wein pro Jahr, der Selbstversorgungsgrad bei Wein liegt in Österreich bei 82% (siehe Tab 1).

Gemüsebau

Die Steiermark liegt österreichweit mit 9% Anteil, das sind rd 1.400 ha an der Gesamtgemüseanbaufläche (rd 15.900 ha) an zweiter Stelle nach Niederösterreich mit 61%.

Österreichweit gesehen liegen im Ranking der Gemüsearten nach Produktionsmenge Zwiebel und Porree im Spitzenfeld, gefolgt von den Karotten mit rd 80.000 Tonnen, wiederum gefolgt von Kraut, Salaten, Tomaten und Gurken.

Für die Steiermark sind die Gemüsesorten Chinakohl mit einer Anbaufläche von 300 ha (Österreich: 510 ha) sowie die Käferbohne mit 130 ha Anbaufläche (Burgenland 3 ha und Oberösterreich 1 ha) von besonderer Bedeutung.

Mit 280 ha Krenanbau liegt die Steiermark in Österreich im Spitzenfeld. 2008 wurde zudem der Kren seitens der EU als g.g.A. Produkt geschützt. Mit dem Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. hat die Steiermark nunmehr zwei geschützte Produkte. Spezialität sind die in ungeheizten Folienhäusern und in der Erde kultivierten steirischen Paradeiser mit ca 40 ha Anbaufläche. Als Kuriosum sei der Melonenanbau

mit 2 ha erwähnt - österreichweit werden sogar 13 ha Melonen angebaut.

Tierische Produktion

Milch

2007 wurden rd 80.500 Milchkühe gehalten und rd 486.000 Tonnen Rohmilch erzeugt; davon wurden wiederum rd 405.000 Tonnen Milch an Be- und Verarbeitungsbetriebe geliefert (83,4%). Rund 27.500 Tonnen (5,7%) der am Hof verwerteten Rohmilch wurden zu menschlichen Ernährung verwendet. Der Rest diente zur Verfütterung an Kälber und sonstige Haustiere.



Abb 8: Schinken und Wurstspezialitäten.



Schweine

2008 wurden insgesamt 840.000 Schweine gehalten. Da der Mais in der Schweineproduktion die Hauptfuttergrundlage bildet, sind die Süd- bzw die Südoststeirischen Gemeinden die Hauptproduktionsgebiete. Die Tendenz zu abnehmendem Fleisch-Konsum setzt sich fort (minus 1 bis 3 %/Jahr). Stabil ist der

Absatz von Schweinefleisch. Dieses ist mit 63% nach wie vor das beliebteste Fleisch der Österreicher. Pro Kopf werden in Österreich jährlich ca 67 kg Fleisch verbraucht. Mit 40 kg pro Jahr steht das Schweinefleisch nach wie vor im Zentrum der österreichischen Fleischküche. (Österreichische Ernährungsbilanz, Statistik Austria, 2007)

Die Genussregionen der Steiermark

2005 wurde die Initiative Genuss Region Österreich vom Lebensministerium in Zusammenarbeit mit der Agrarmarkt Austria und den Bundesländern ins Leben gerufen.

Die Bedeutung von regionalen Spezialitäten, die Leistungen der Bäuerinnen und Bauern, der verarbeitenden Betriebe und der Gastronomie werden dabei in den Vordergrund gerückt. Das wichtigste Auswahlkriterium für eine Genussregion ist, dass der Rohstoff für die Spezialitäten aus der Region stammt und auch dort verarbeitet wird. Weitere wichtige Punkte sind die Zusammenarbeit mit der Gastronomie, Veranstaltungen rund um das Produkt und die Vermarktung vor Ort. Die Nominierung der Produkte kann durch Gemeinden, in der Region verankerte Vereine und Organisationen, Gewerbebetriebe, landwirtschaftliche Betriebe, Gastronomie, Hotellerie oder durch die Bevölkerung im Rahmen von Medienaktionen erfolgen.

Die Initiative wird von allen großen Lebensmittelketten, den Allianz Partnern, unterstützt.

2005 wurden in der Steiermark die Genussregionen Ausseerland Seesaibling, Hochschwab Wild und Oststeirischer Apfel ausgezeichnet. Gekennzeichnet sind die Regionen durch Regionstafeln.

Am 16.06.2006 wurden weiteren vier Regionen das Prädikat Genussregion verliehen: Pöllauer Hirschbirne, Murtaler Steirerkäs, Steirischer Vulkanland Schinken und das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

Die Genussregionen sind auch eine Chance für die Produzenten, das Produkt samt damit verbundenen Leistungen transparent zu machen. Für den Konsumenten ist es die einmalige Gelegenheit, beste, regionale Produkte zu erwerben und dadurch einen aktiven Beitrag für die Einzigartigkeit unserer Kulturlandschaft zu leisten.



Steiermark

2007 erweiterte sich die Genussregionenlandschaft um die Regionen Südoststeirische Käferbohne, Steirischer Teichland-Karpfen, Weizer Berglamm und Almenland-Almochse. Die Prämierung der Regionen fand im Rahmen der Grazer Herbstmesse am 29.09.2007 statt.

Vom 15.-19.09.2007 präsentierten sich die Genussregionen auf der Welser Messe, auch am Erntedankfest am 15. und 16.09.2007 waren die Genussregionen vertreten.



Abb 9: Im 16. Jahrhundert fand die Käferbohne ihren Weg aus der Neuen Welt nach Österreich und entwickelte sich mit der Zeit zur unverkennbaren steirischen Spezialität. Auf etwa 300 ha werden in der Südoststeiermark im Schnitt mit ca 250 Tonnen fast 90% der österreichischen Käferbohnenproduktion eingebracht.

2008 kamen die Genussregionen Gemüse Wild, Weststeirisches Turopoljeschwein, Steirischer Kren g.g.A. und Grazer Krauthäuptel hinzu. Neben zahlreichen regionalen Veranstaltungen nahmen die Genussregionen wiederum an der Welser Messe teil. Ebenso am Genuss-Festival, am Genussfest im Grazer Landhaushof, am Erntedankfest in Wien und auf der Grünen Woche in Berlin vertraten die Regionen



Steirisches Kernöl g.g.A. und die Südoststeirische Käferbohne die Grüne Mark.

Im Zuge der Fußball Europameisterschaft wurden an zahlreichen Autobahnrastplätzen Genussregionstafeln aufgestellt. 2008 wurde im Zuge der Präsentat-

tion beim World Sauvignon Congress in Graz eine Broschüre in englischer und französischer Übersetzung der Steirischen Genussregionen präsentiert. Die Steirischen Genussregionen sind nunmehr auf 15 Regionen angewachsen www.genuss-regionen.at.

Direktvermarktung

Zur Sicherung einer flächendeckenden Versorgung mit regionalen Spezialitäten wurde der steirische Direktvermarktungsstrukturplan (pro 7.000 bis 10.000 Einwohnern eine bäuerliche Direktvermarktungseinrichtung) in das Strategiepapier Direktvermarktung 2010 übergeführt.

Im Rahmen des Direktvermarktungsstrukturplanes wurde eine Zuteilung zu den wichtigsten Produkt- und Vertriebsparten vorgenommen.

In den Hauptproduktionssparten sind 3.000 Weinbaubetriebe sowie 1.800 Fleisch-Direktvermarkter (davon 941 mit hofeigener Schlachtung) und 1.000 Kürbiskernölvermarkter aktiv.

500 Betriebe beteiligen sich bereits an Landesprämierungen.

Das nach Bundesrichtlinien seit 1999 umgesetzte Gütesiegel für die bäuerliche Direktvermarktung garantiert einheitliche Qualitätsnormen. Derzeit gibt es rd 820 anerkannte Gütesiegelbetriebe in der Steiermark, dies entspricht einem Österreichanteil von 60%.

Das Gütesiegel ist bereits Voraussetzung für die Teilnahme für landesweite Leitprojekte in der Vermarktung (Kooperation Landwirtschaft-Wirtschaft und Tourismus).

Weiters gibt es 376 Eiervermarkter mit Packstellenummer und 55 Milchvermarkter mit Kontrollnummer.

Zur Umsetzung eines Qualitätsmanagementsystems werden Produktuntersuchungen und Betriebshygienekontrollen gefördert. Für Fleisch verarbeitende Betriebe wurden 352 Schlachtkörperüberprüfungen und 151 Wasseruntersuchungen durchgeführt.

Zur Sicherung einer flächendeckenden Versorgung werden folgende Vertriebsstellen angeboten:

- 103 Bauernmärkte.
- 51 Gutes vom Bauernhof Bauernecken im Franchisesystem.
- 54 Bauernecken ohne Franchisesystem.

- 48 Hof- und Bauernläden.
- Rd 3.000 Ab Hof-Vermarkter.

2007 und 2008 wurden konkret folgende Maßnahmen umgesetzt:

Durchführung von „Gutes vom Bauernhof-Markenshops“ zur Verbesserung des Markenauftritts in allen Regionen.

Markenbereinigung: „Echt steirisch“ als Gütesiegel für die Wirtekooperation wurde in die Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH übergeführt, sodass nunmehr mit „Gutes vom Bauernhof“ und GENUSS REGION ÖSTERREICH zwei Marken bestehen.

Die im LUST-Programm unter Maßnahme 4. Bäuerliche Direktvermarktung wurden bereits in der letzten Evaluierung als abgeschlossen bzw. als Dauermaßnahme angeführt bzw. sind im voranstehenden Bericht angeführt:

- 4.1 Erstellung eines Direktvermarktungsstrukturplanes.
- 4.2.Vereinheitlichung der Rahmenbedingungen für die Direktvermarktung (Gütesiegel).
- 4.3. Förderung von Maßnahmen zur Umsetzung von Qualitätsmanagementsystemen.



Abb 10: Regionale Köstlichkeiten.



Biologische Landwirtschaft

Entwicklung der Bio-Betriebe und Bio-Flächen

2007: 3.453 Betriebe
2008: 3.409 Betriebe

Entwicklung der landwirtschaftlich genutzten Bio-Flächen in ha

2007: 52.777
2008: 53.738

davon Bio-Ackerland

2007: 9.988
2008: 10.025

Bio-Grünland

2007: 41.848
2008: 42.559

Bio-Weingärten

2007: 154
2008: 159

Bio-Obstanlagen

2007: 779
2008: 984

Somit werden rd 10% der Betriebe in der Steiermark als Bio-Betriebe geführt und rd 15,77% der Fläche biologisch bewirtschaftet. Der biologische Landbau stellt ein wesentliches Zukunftskonzept für die Landwirtschaft dar, weil die vom Konsumenten geforderte Transparenz in der Erzeugung, Verarbeitung und Vermarktung durch eine umfassende Kontrolle garantiert wird. In beinahe allen Produktgruppen stieg die Nachfrage nach biologischen Lebensmitteln in den Jahren 2007 und 2008 um je 10% (RollAMA).

Vermarktung

Neben den rd 600 Bio-Direktvermarktern, die Ab Hof oder über Bauernmärkte vermarkten, geht der Großteil der steirischen Bio-Lebensmittel in die indirekte Vermarktung. So wurden 2008 rd 46 Mio Liter

Bio-Milch mit einem durchschnittlichen Zuschlag von rd 7 Cent pro Liter vermarktet. Ebenso konnten über 11.000 Bio-Rinder, 1.500 Bio-Lämmer und rd 125.000 Bio-Masthühner mit einem entsprechenden Bio-Zuschlag vermarktet werden.

88 legehennenhaltende Bio-Betriebe produzierten im Jahr 2008 über 46 Mio Bio-Eier. Ebenso leicht gestiegen ist die Bio-Getreide- und Kürbisvermarktung sowie der Bio-Gemüse- und Bio-Obstabsatz. Speziell im Bio-Obstbereich gab es Zuwächse von rd 5.000 t Umstellungsware über die neu gegründete Gruppe „Von Herzen Bio Bauern“.

Beratung und Betreuung der Bio-Bauern

Die steirischen Bio-Bauern werden in erster Linie von Bio Ernte Steiermark und der Biolandwirtschaft Ennstal in Kooperation mit der Landwirtschaftskammer Steiermark betreut. Diese Kooperation (Biozentrum Steiermark) ermöglicht es, dass für die Bio-Beratung neben den Bereichen Grünland und Ackerbau auch der Obst- und Gemüsebau sowie die Geflügelhaltung abgedeckt werden können.



Abb 11: Vorort-Beratung.

Projekt Landkarte für eine gentechnikfreie Steiermark

Die Landkarte zeigte mit Ende 2008 Flächen von über 4.500 Betrieben mit über 100.000 Grundstücken. Diese Grundstücke wurden mit den notwendigen Schutzabständen für Mais (1.000 m) und Raps (4.000 m) umgeben. Bei einem Schutzabstand von 4.000 m ist die Steiermark „dicht“. Bei einem Ab-



stand von 1.000 m (Mais) finden sich speziell in der Ost- und Weststeiermark noch immer weiße Flecken, auf denen der Anbau von Gentechnik, im Falle einer Freigabe durch die EU, möglich wäre. Durch eine intensive Zusammenarbeit mit den Bezirkskammern und die Erstellung von Bezirkslandkarten sowie die Einbindung von Kleingartenbesitzern, die ebenso eine Verzichtserklärung unterschreiben können, sollen die letzten weißen Flecken von der Karte getilgt werden.

Projekt: Bio macht Schule

Das Ziel des Projektes „Bio in der Mittagsverpflegung an steirischen Schulen“ ist die Sensibilisierung von Schülern, Lehrern, Eltern und den Mittagsverpflegern zum Thema gesunde und nachhaltige Ernährung mit Bio-Lebensmitteln. Die Ernährungssituation der Volksschüler soll durch Aufklärungsarbeit seitens Bio Ernte Steiermark und durch den Einsatz von Bio-Produkten in der Mittagsverpflegung verbessert werden. Im Zuge der Pilotphase des Projektes wurden

die Schulleitungen von 44 steirischen Schulen und 2.200 zu verköstigenden Schülern über das Projekt informiert. Nach der Erstellung von Schulungsunterlagen, auch Bio-Box bezeichnet, und Erarbeitung von Unterrichtseinheiten erfolgte die Schulung von 360 Kindern und 30 Lehrpersonen. Ziel des Projektes ist es, den Anteil an Bio-Lebensmitteln in Schulküchen zu erhöhen.

Die im LUST angeführten Maßnahmen 1.1 Verstärkte Information und Förderung der Umweltprogramme unter besonderer Berücksichtigung des biologischen Landbaues und 1.2 Aufbau einer verstärkten Öffentlichkeitsarbeit wurden bereits in der letzten Evaluierung als abgeschlossen beurteilt und sind im voranstehenden Bericht erläutert. Die Maßnahme 1.3 Verstärkte Marketingtätigkeit im Hinblick auf die Aufklärung über die Vorzüge von Produktion aus biologischer Landwirtschaft wird als Dauermaßnahme geführt.

Die Projekte dazu werden im Beitrag erläutert.

Maßnahmenevaluierung

Bereits im Jahr 2000 wurden im Aktionsprogramm „Landwirtschaft“ des Landes-Umweltprogramms

Steiermark (LUST) Maßnahmen ausformuliert, die bis 2010 alle 3 Jahre zu evaluieren sind.

3. LUST-Evaluierung – Aktionsprogramm Landwirtschaft			
Maßnahmen	in Angriff genommen	abgeschlossen	Dauermaßnahme
1. Biologischer Landbau:			
1.1 Verstärkte Information und Förderung der Umwelt-Programme unter besonderer Berücksichtigung des biologischen Landbaues.		✓	
1.2 Aufbau einer verstärkten Öffentlichkeitsarbeit Bioinformationsprojekt mit Homepage www.bioinformation.at , Bioservicetelefon und Bioinformationszeitung		✓	
1.3 Verstärkte Marketingtätigkeit im Hinblick auf die Aufklärung über die Vorzüge von Produkten aus biologischer Landwirtschaft			✓
2. Obst- und Gemüsebau:			
2.1 Umstellung von Gemüse- und Obstbaubetrieben auf eine ökologisch orientierte Produktion			✓
2.2 Unterstützung der Erhaltung von Streuobstbeständen			✓



3. Tierhaltung und Nahrungsmittel tierischer Herkunft:			
3.1 Forcierung von Vermarktungsgemeinschaften			✓
3.2 Forcierung des ÖPUL mit Vieh-Flächen-Bindung sowie extensiver Bewirtschaftung			✓
3.3 Aufbau von Qualitätsmanagementsystemen über Surveillance-Programme (Überwachungsprogramme) und HACCP-Konzepte (System zur Indifikation, Bewertung und Beherrschung bedeutender gesundheitlicher Gefahren durch Lebensmittel.*)	✓		✓
3.4. Aufbau und Überwachung von Rückmeldesystemen in Schlachtbetrieben.*)	✓		✓
3.5 Weiterentwicklung der integrierten tierärztlichen Bestandsbetreuung.*)	✓		✓
4. Bäuerliche Direktvermarktung:			
4.1 Erstellung eines Direktvermarktungslandesstrukturplanes (zB Bauernecken, Shop-in-Shop).			✓
4.2 Vereinheitlichung der Rahmenbedingungen für Direktvermarktungsbetriebe (Gütesiegel)		✓	
4.3 Förderung von Maßnahmen zur Umsetzung von Qualitätsmanagementsystemen.			✓
5. Bodenwirtschaft:			
5.1 Beratung und Förderung für umweltschonende Bodenbewirtschaftung.		✓	
5.2 Förderung von Spezialgeräten zur sachgerechten und schonenden Gülleausbringung.		✓	

*) weitere Informationen sind dem Veterinärbericht 2007 bzw 2008 zu entnehmen

