

Nahrung



Inhalt

Schadorganismen

Nahrungsmittel

Pflanzliche und tierische
Produktion

Die Genussregionen der
Steiermark

Direktvermarktung

Biologische Landwirtschaft
in den Jahren 2009 und 2010

Maßnahmenevaluierung



Das Land
Steiermark

Unsere Lebensmittel sind wertvoll, sicher und erreichbar.....	162
The Food We Produce is Valuable, Safe and Regional	163
Schadorganismen	164
Bakterielle Tomatenwelke	164
Feuerbrand in der Steiermark	164
Maiswurzelbohrer	165
Beifußblättrige Ambrosie	166
Goldgelbe Vergilbungskrankheit der Rebe	167
Nahrungsmittel	169
Wie sicher sind unsere Nahrungsmittel?	169
Pflanzliche und tierische Produktion	170
Seltene Nutzierrassen	170
Seltene landwirtschaftliche Kulturpflanzen	172
Die Genusregionen der Steiermark	173
Direktvermarktung und Regionale Kooperationen	174
Entwicklung der Direktvermarktung	174
Vermarktungsnormen	176
Biologische Landwirtschaft in den Jahren 2009 und 2010	177
Entwicklung	177
Vermarktung	177
Projekte	177
Maßnahmenevaluierung	179

AutorInnen:

*Fachabteilung 8B – Gesundheitswesen (Sanitätsdirektion): Christian Kaltenegger
 Fachabteilung 10A – Agrarrecht und ländliche Entwicklung: DI Anita Mogg
 Fachabteilung 10B – Landwirtschaftliches Versuchszentrum: HR DI Josef Pusterhofer
 Landwirtschaftskammer Steiermark: Margareta Reichsthaler
 Bio Ernte Steiermark: Mag. Josef Renner*

gesamtverantwortliche Kapitel-Kontaktperson:
 DI Anita Mogg, Fachabteilung 10A

Bildquelle:
 Den AutorInnen wird für die freundliche Überlassung des Foto- und Grafikmaterials sowie deren Nutzungsrechten herzlich gedankt.

Unsere Lebensmittel sind wertvoll, sicher und erreichbar

Ein resches, kerniges Weckerl, ein frischer, saftiger Apfel und ein zartes, würziges Steak: Das, was täglich bei uns auf dem Teller landet, haben wir unseren BäuerInnen zu verdanken. Rund 67.000 SteiererInnen bewirtschaften im "Grünen Herzen Österreichs" ca 15.000 km² Land und gewährleisten damit die Versorgung der Bevölkerung mit qualitativ hochwertigsten Produkten und Nahrungsmitteln.

Biologischer Landbau, Obst- und Gemüsebau, Tierhaltung und Nahrungsmittel tierischer Herkunft, Bäuerliche Direktvermarktung – das alles sind im Land Steiermark schon lange keine Schlagworte mehr, sondern das ist gelebte Realität. Wir alle wissen, dass der Konsum heimischer Lebensmittel schonender für Klima und Umwelt ist und die regionale Wirtschaft durch den vermehrten Kauf einheimischer, bäuerlicher Produkte gestärkt wird. Dadurch werden wiederum Arbeitsplätze in der Landwirtschaft wie auch in den verarbeitenden Betrieben gesichert. Alles in allem eine runde Sache.

Um die flächendeckende Versorgungsschiene der KonsumentInnen mit Regionalspezialitäten sicherzustellen, ist die Wettbewerbsfähigkeit bäuerlicher DirektvermarkterInnen zu gewährleisten. Die Steiermark lebt dies vor.

The Food We Produce is Valuable, Safe and Regional

A crisp, rich bread roll, a fresh, juicy apple, and a tender, spicy steak: The food we consume on a daily basis has been produced by our farmers. In the "Green Heart of Austria," about 67.000 Styrians cultivate about 15,000 km² of our land, and therefore provide for the supply of our population with products and food in the highest possible quality.

Organic farming, fruit cultivation and market-gardening, animal husbandry and food of animal origin, farmer-to-consumer direct marketing – in Styria, these are not mere slogans, rather, they have been our real life experience for a very long time. We all know that the consumption of regional food is much better for our climate and environment, and that the increased consumption of regional agricultural products strengthens our regional economy. This provides for employment in the agricultural sector and the food processing industry. All in all a well rounded package.

In order to comprehensively supply the customers with regional specialties, the economic competitiveness of our farmer-to-consumers direct marketers needs to be ensured. Styria is setting an example.

Schadorganismen

Bakterielle Tomatenwelke

Die Bakterielle Tomatenwelke (*Clavibacter michiganensis ssp. michiganensis*) ist ein Quarantäne-schadorganismus, 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. Resistenten Tomatensorten sind nicht verfügbar, Sortenunterschiede in der Anfälligkeit aber bekannt. Die Krankheit kann als die folgenschwerste bakterielle Erkrankung der Tomate bezeichnet werden.

Auftreten in der Steiermark 2007 und 2008

Im Jahr 2007 ist es in der Steiermark erstmals und sehr massiv zu einem Auftreten der Tomatenwelke gekommen. In mehr als 40 Betrieben mit Tomatenanbau im Folientunnel mussten 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 mehr als 40 Betriebe betroffen.

Eindämmung der Bakterienwelke

Aufgrund des starken Auftretens der Bakterienwelke (*Clavibacter michiganensis*) im Jahr 2007 wurde das Projekt "Betriebshöherqualifizierung zur Förderung der Hygienemaßnahmen, Eindämmung von Quarantänekrankheiten in geschützten Gemüsekulturen" ins Leben gerufen. Projektträger ist der Landesverband der Steirischen Gemüsebauern, die Finanzierung erfolgt seither durch das Land Steiermark. Da es keine direkte Bekämpfungsmöglichkeit der Krankheit gibt, setzt das Projekt vor allem auf Jungpflanzenuntersuchungen und die Hygieneschulung der BetriebsführerInnen.

Erfolge der Maßnahmen 2009 und 2010

Im Jahr 2009 traten vereinzelt Fälle auf. Zum Teil gab es einen Frühbefall, der später aber keinen nennenswerten wirtschaftlichen Schaden bewirkte. Alle Untersuchungen beim Jungpflanzenbetrieb waren negativ. Die Umsetzung von konsequenten Hygienemaßnahmen verhinderte eine stärkere Ausbreitung

der Krankheit und hielt das Schadensausmaß in Grenzen.

Alle im Jahr 2010 gezogenen Proben beim Jungpflanzenbetrieb waren negativ. Erste positive Nachweise erfolgten bei kleinen Jungpflanzen auf Praxisbetrieben, es waren aber nur wenige Betriebe betroffen. Vorbeugende Hygienemaßnahmen, welche in zahlreichen Veranstaltungen vermittelt wurden, haben eine stärkere Ausbreitung der Bakterienwelke verhindert. Einen geringen wirtschaftlichen Schaden durch die Krankheit gab es bei zwei Betrieben.

Ausblick

Trotz der geringen Verbreitung der Bakterienwelke in den letzten beiden Jahren ist die Gefahr des Wiederauftretens der Krankheit nach wie vor gegeben. Da der Krankheitserreger zwei bis drei Jahre im Boden überdauern kann, ist in den nächsten Jahren bei entsprechenden Umweltbedingungen ein Ausbruch dieser gefährlichen Krankheit durchaus möglich. Die sehr gute Zusammenarbeit des Projektes mit dem Amtlichen Pflanzenschutz trug sicherlich wesentlich zum Erfolg des Projektes bei.



Abb 1 - Beispiel einer durch die bakterielle Tomatenwelke befallenen Tomatenpflanze
(Quelle: Dr. Kapper, LK Steiermark)

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 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.

Feuerbrandauftreten 2009/2010

Im Jahr 2007 hat sich ein außerordentlich hohes Feuerbrandinfektionspotential aufgebaut. Dieses Erregerpotential stellt nach wie vor die Ausgangsbasis für Neuinfektionen dar. Im Erwerbsobstbau mussten im Jahr 2009 Apfel- bzw. Birnenanlagen im Ausmaß von 3,09 ha gerodet werden, in 15 Fällen reichten Rückschnittmaßnahmen. Im Streuobst- und Zierpflanzenbau waren 10 Anordnungen von Rodungen und Rückschnitt notwendig. Im Jahr 2010 musste die Rodung von insgesamt 6,95 ha Erwerbsobstanlagen und in 45 Fällen der Rückschnitt angeordnet werden.

Einsatz streptomycinhaltiger Pflanzenschutzmittel 2009/2010

Das Antibiotikum Streptomycin gilt derzeit als einzige Substanz mit einem beständigen Wirkungsgrad von über 70 % gegen dem Feuerbranderreger. Im Jahr 2008 ist es erstmals zur Anwendung streptomycinhaltiger Pflanzenschutzmittel im steirischen Obstbau gekommen. Wegen ungünstiger Witterungsbedingungen für den Feuerbrand in der Zeit der Hauptblüte bei Birne und Apfel ist der Einsatz dieser Pflanzenschutzmittel im Jahr 2009 nur in 16 Betrieben auf 22,1 ha Kernobstfläche erfolgt. Insgesamt 65 Betriebe haben im Jahr 2010 streptomycinhaltige Pflanzenschutzmittel angewendet und es sind insgesamt 345,88 ha behandelt worden.

Honigmonitoring

Um sicher zu stellen, dass kein kontaminierter Honig in Verkehr gebracht wird, erfolgte in diesen Jahren die Durchführung eines Honigmonitorings, bei dessen Erstellung und Durchführung unter Federführung der FA10B die beiden steirischen Imkerorganisationen, die Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, die AGES, das Institut Dr. Wagner und die FA8B – Referat Lebensmittelaufsicht mitwirkten. Die Untersuchungen ergaben in allen Fällen die lebensmittelrechtliche Unbedenklichkeit und die Zulässigkeit des Inverkehrbringens des Honigs.

Feuerbrandbekämpfungsstrategie 2009 – 2013

Von der AGES und einem fachlichen Beirat mit VertreterInnen des BMLFUW, der Länder, der Landwirtschaftskammern sowie Fachleuten aus den Bereichen Obstproduktion, Imkerei, Pflanzenschutz und Forschung wurde die Strategie zur Feuerbrandbekämpfung 2009-2013 erarbeitet. Das Ziel dieser gesamtheitlichen Bekämpfung ist insbesondere die Vermeidung des Antibiotikaeinsatzes durch die Einhaltung von Vorbeugungs-, Sanierungs- und Hygienemaßnahmen sowie die Anwendung geeigneter Pflanzenschutz- und Pflanzenhilfsmittel. Gleichzeitig sind die Entwicklung von Alternativen zur Antibiotikaaanwendung, die Erhaltung der Biodiversität sowie die Bearbeitung der Thematik in der Forschung Schwerpunkte der Strategie.



Abb 2 - Feuerbrandbefall (Quelle: LK Steiermark)

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 vom amtlichen Pflanzenschutzdienst (FA10B) beobachtet. Zur Bekämpfung ist entweder eine Fruchtfolge einzuhalten oder eine

chemische Bekämpfung der Larven (Saatgutbeizung, Bodengranulat) und der Käfer (Spritzmittel) durchzuführen.

In den Jahren 2009 und 2010 ist es in der Steiermark zu einer weiteren Ausbreitung des Maiswurzelbohrers in nördliche und westliche Richtung gekommen, sodass dieser Schädling zwischenzeitig nahezu im gesamten steirischen Maisanbaugebiet 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 noch nicht zu erkennbaren wirtschaftlichen Schäden im steirischen Maisanbau gekommen. Mittelfristig wird die Einhaltung einer Fruchtfolge zur Vermeidung von Schäden in einem höheren Ausmaß aber erforderlich sein.

Zur Vermeidung von Bienenverlusten infolge der Verwendung von gebeiztem Saatgut zur Bekämpfung des Maiswurzelbohrers wurde in den Jahren 2009 und 2010 eine Reihe von Maßnahmen gesetzt:

- Von der Pflanzenschutzmittelzulassungsbehörde BAES wurden zusätzliche Zulassungsaufgaben zur sicheren Verwendung von insektizidgebeiztem Saatgut festgelegt.
- In der Saatgut-Beiz-Verordnung wurden hohe Anforderungen an die Qualität von gebeiztem Saatgut vorgegeben und die Kennzeichnung spezifisch geregelt.
- Auf Landesebene wurden mit der Säegeräteverordnung Maßnahmen bei der Handhabung und Aussaat von insektizid gebeiztem Ölkürbis- und Maissaatgut mit pneumatischen Einzelkornsäegeräten mit Saugluftsystemen vorgeschrieben (zB Ausstattung der Säegeräte mit Deflektoren).

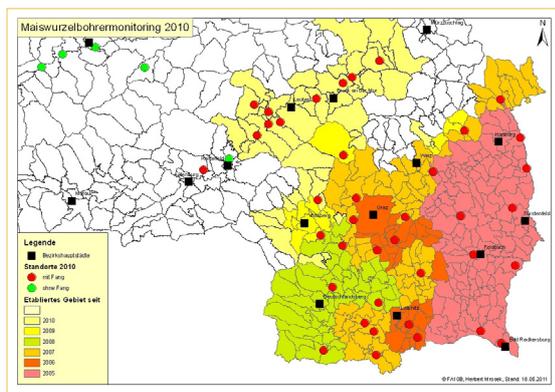


Abb 3 - (Quelle: Land Steiermark, FA10B)

Zur Erforschung und Vermeidung möglicher Bienen- und Völkerverluste im Zusammenhang mit der Verwendung von gebeiztem Saatgut führt die AGES seit 2009 das Bund-Bundesländer-Projekt "MELISSA" durch. Dieses Projekt läuft bis 31. Jänner 2012, um noch offene Fragen bezüglich Bienenschäden objektiv, transparent und wissenschaftlich zu untersuchen und Zusammenhänge zwischen Beizmittel und Bienenschäden aufzuklären. Die Evaluierung der Wirksamkeit bzw der Umsetzung der gesetzlichen Vorgaben ist ebenfalls Teil des Projekts.

Beifußblättrige Ambrosie

Die Beifußblättrige Ambrosie (*Ambrosia artemisiifolia*), ua auch Ambrosia, Aufrechtes Traubenkraut und Ragweed genannt, kann beim Menschen durch Pollen oder bei Hautkontakt heftige Allergien auslösen und es verlängert sich die Allergiesaison um zwei Monate. Die Ambrosie entwickelt sich wegen der schwierigen Bekämpfung in bestimmten landwirtschaftlichen Kulturen und der Ertragsminderung zunehmend auch zu einem landwirtschaftlichen Problemunkraut.

Die bevorzugten Lebensräume sind offene Bodenflächen wie zB Straßenbankette, Wegränder, Ruderalflächen (Erd- und Schutthalden, Baugebiete, Mülldeponien), Industriegelände, öffentliche (Grün-)flächen, Hausgärten, Vogelfutterplätze (Ursache: verunreinigtes Vogelfutter) und Äcker.

Erhebung und Bekämpfung der Ambrosie in den Jahren 2009 und 2010

Um nähere Informationen über das Auftreten und die Verbreitung der Ambrosie in der Steiermark zu erhalten, wurde im Jahr 2009 von den FA10B, 18B und 18C sowie der Landwirtschaftskammer Steiermark begonnen, Einzelpflanzen und Bestände zu erheben. Auch zur Bekämpfung wurde aufgerufen. Zahlreiche Gemeinden haben diese Bemühungen unterstützt.

Bis Ende 2009 wurden ca 300 Fundstellen erhoben bzw gemeldet. Im Jahr 2010 gab es rd 200 Meldungen. Demnach kommt die Ambrosie in nahezu allen steirischen Bezirken – in einigen allerdings nur mit wenigen gemeldeten Exemplaren – vor. Das stärkste Auftreten ist in den Bezirken mit hohem Ackerflächenanteil sowie entlang des höherrangigen Straßennetzes gegeben.

Fachtagung und Forschung

Bei einer von der Landwirtschaftskammer und der Steiermärkischen Landesregierung durchgeführten Fachtagung am 26. März 2010 kamen ExpertInnen aus verschiedenen Fachrichtungen zusammen, um die Thematik Ambrosie umfassend zu betrachten, Probleme aufzuzeigen und Lösungsansätze darzustellen.

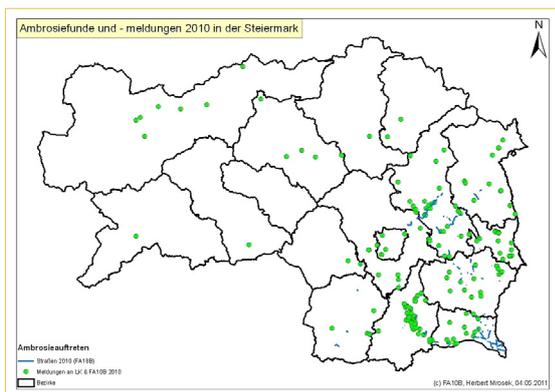


Abb 4 - (Quelle: Land Steiermark, FA10B)

Im Rahmen des vom Land Steiermark mitfinanzierten bundesweiten Bund-Bundesländer-Kooperationsprojekts "RAGWEED" unter der Gesamtkoordination von Univ.-Prof. Dr. Gerhard Karrer, BOKU, erfolgt die wissenschaftliche Bearbeitung der Thematik.



Abb 5 - Beifußblättrige Ambrosie entlang einer Straße (Quelle: DI Klug, LK Steiermark)

Eine eigene Homepage mit umfassenden Informationen über die Ambrosie ist unter www.ambrosie.steiermark.at eingerichtet.

Goldgelbe Vergilbungskrankheit der Rebe

Die Goldgelbe Vergilbungskrankheit der Rebe (*Grapevine flavescence dorée, GFD*) ist eine gefürchtete Quarantänekrankheit, die durch zellwandlose Bak-

terien (Phytoplasmen) hervorgerufen wird und bei Weinreben zu Vergilbungen und Wachstumsstörungen bis hin zum Absterben des Weinstocks führt. Phytoplasmen können chemisch nicht bekämpft werden. Von GFD befallene Weinstöcke müssen ausnahmslos gerodet werden (inkl. Wurzel). Das Belassen erkrankter Reben stellt einen gefährlichen Ausgangspunkt für die rasche weitere Verbreitung der Krankheit dar.

Wirtspflanzen und Überträger

Wirtspflanzen von GFD sind Weinreben (*Vitis vinifera, Vitis riparia*) und die Gewöhnliche Waldrebe (*Clematis vitalba*). GFD wird vor allem durch die Amerikanische Rebzikade (*Scaphoideus titanus*) von Weinrebe zu Weinrebe übertragen, kann aber auch durch infiziertes Pflanzmaterial verbreitet werden. Die Amerikanische Rebzikade (ARZ) saugt ausschließlich an Reben und lebt vom Ei bis zum flugfähigen Insekt am Weinstock. Durch die damit mögliche Bekämpfung der Rebzikade kann die Ausbreitung dieser Krankheit eingeschränkt werden. Die ARZ wurde in Österreich erstmals 2004 in der Südoststeiermark gefunden, 2008 wurde das Auftreten dieser Zikade in Spielfeld festgestellt. Zwischenzeitig umfasst das Verbreitungsgebiet der ARZ rund 3/4 der steirischen Weinbauflächen. In der Südsteiermark wurden bislang noch keine Larven festgestellt und gibt es daher noch keine etablierte Population.

Vorsorge- und Bekämpfungsmaßnahmen

Bereits im Jahr 2009 hat die Steiermärkische Landesregierung mit Verordnung die Bekämpfung der ARZ in Weingärten und auf Vermehrungsflächen als Vorsorgemaßnahme angeordnet. Auf Grund des Auftretens dieser Krankheit im Herbst 2009 hat die Steiermärkische Landesregierung die Verordnung über die Bekämpfung der ARZ und der Goldgelben Vergilbung der Rebe neu gefasst

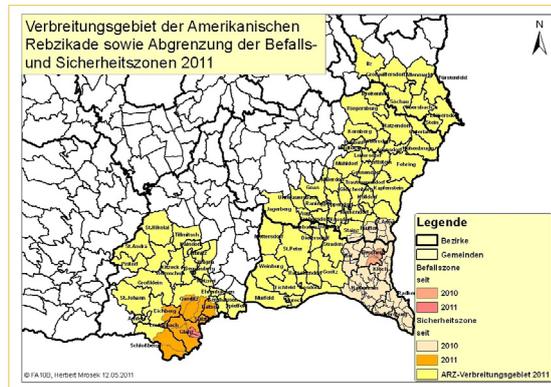


Abb 6 - (Quelle: Land Steiermark, FA10B)

(LGBl 35/2010) und die Befalls- und Sicherheitszone Tieschen abgegrenzt. Diese Verordnung enthält ua folgende Regelungen:

- Meldepflicht bei GFD-Befallsverdacht oder GFD-Befall von Wirtspflanzen
- Verpflichtung zur Bekämpfung der ARZ im Verbreitungsgebiet für alle EigentümerInnen und Verfügungsberechtigten mit Rebflächen ab 500 m² sowie mit Vermehrungsflächen
- Zusätzliche Verpflichtungen für EigentümerInnen und Verfügungsberechtigte von Weingärten, Vermehrungsflächen, Weinhecken, Einzelreben (inkl Direktträgerreben) in der Befalls- und Sicherheitszone:
 - regelmäßige Kontrolle der Weingärten auf GFD,
 - Entfernung der Gewöhnlichen Waldrebe auf Grundstücken mit Weinreben ,
 - ordnungsgemäße Pflege oder Rodung aufgelassener Weingärten, Vermehrungsflächen, Weinhecken, Einzelreben (inkl Direktträgerreben) bis 31. Mai

Darüber hinaus sind in der VO die Überwachung des Auftretens der ARZ und die Untersuchung von ARZ und Pflanzen auf GFD durch die Landesregierung geregelt.

Im Herbst 2010 wurde das erste Auftreten von GFD in der Südsteiermark festgestellt und musste die Befalls- und Sicherheitszone Glanz verordnet werden.

Nahrungsmittel

Wie sicher sind unsere Nahrungsmittel?

Sichere Lebensmittel – vom Feld zum Teller

Wer ist zuständig – warum und wie wird kontrolliert?

Aufgrund des Lebensmittelsicherheits- und Verbraucherschutzgesetzes BGBl 13/2006 idGF obliegt der Vollzug sowie die Kontrolle der lebensmittelrechtlichen Vorschriften den Ländern und somit dem Landeshauptmann. In jedem Bundesland ist daher eine Dienststelle der Lebensmittelaufsicht etabliert, in der Steiermark ist dies die FA8B, Referat 4 – Lebensmittelaufsicht.

Die Vollzugsbehörden der Länder bedienen sich zur harmonisierten Vorgangsweise im Vollzug diverser Arbeitsgruppen. So wurde ua eine einheitliche Software zur Betriebs- und Datenerfassung entwickelt und ein einheitliches Qualitätsmanagementsystem für die Überwachung geschaffen, um eine harmonisierte Vorgangsweise in allen Bundesländern zu gewährleisten.

Neben den Bestimmungen der EG gilt es auch nationale Vorschriften zu kontrollieren, die Aufgaben der Überwachung sind vielfältig und erfordern unterschiedliches, spezielles Fachwissen, ua aus den Bereichen Hygiene, Lebensmitteltechnologie, Kosmetik, biologische Landwirtschaft, Trinkwasser, Gentechnik etc. Aufgrund der Vielzahl an Gesetzen und Verordnungen, die es zu vollziehen gilt, wurden bei der Lebensmittelaufsicht Steiermark "Spezialgebiete" eingerichtet.

Im Rahmen eines vom Bundesministerium für Gesundheit jährlich vorgegebenen Revisions- und Probenplans sind Kontrollen und Probenziehungen durchzuführen (von der Krankenhausküche bis zum Würstelstand), wobei die Kontrollen risikobasiert sind. Im Zuge der Kontrollen werden steiermarkweit auch ca 5.000 Proben (davon 3.800 sogenannte "Planproben" und ca 1.200 "Verdachtsproben") entnommen und an die Agentur für Gesundheit und Ernährungssicherheit (AGES), Institut für Lebensmitteluntersuchung Graz, zur Analyse und Befundung übermittelt.

Um dem Wunsch der österreichischen VerbraucherInnen nach Lebensmitteln, die vom Feld bis zum Teller ohne Verwendung von GVO hergestellt werden, weiterhin transparent und qualitätsgesichert

zu entsprechen, werden seit dem Jahr 2008 jährlich Aktionen zum Thema "Genetisch veränderte Lebensmittel" durchgeführt, so auch im Jahr 2010. Hier wurden insgesamt 30 Proben aus dem Einzelhandel entnommen (Mais, Soja, Leinsamen), wobei keine einzige seitens der AGES beanstandet wurde.

Für die Erfüllung des Proben- und Revisionsplans stehen der Lebensmittelaufsicht Steiermark (inkl dem Magistrat Graz) derzeit 30 LebensmittelinspektorInnen zur Verfügung.

Pflanzliche und tierische Produktion

Seltene Nutztierassen

Ob Ennstaler Bergschecken, Murbodner, Steirische Scheckenziege, Mangalizza oder Turopolje, eines haben sie alle gemeinsam: Sie sind vom Aussterben gefährdete bzw hochgefährdete Nutztierassen und deshalb besonders für die Zucht und Haltung erhaltenswerte Rassen. Über das Österreichische Programm zur Förderung einer umweltgerechten extensiven und den natürlichen Lebensraum schützenden Landwirtschaft (ÖPUL) wird die Erhaltung über Förderung der Zuchttiere gemäß Tierzuchtgesetze der Länder bezuschusst. 2010 wurden beispielsweise insgesamt rund 4.400 Stück Zuchttiere in den Tierarten, Rind, Pferd, Schaf, Ziege und Schwein mit insgesamt rund € 713.000,-- gefördert. Folgende Rassen werden in über 500 steirischen Betrieben gezüchtet:

Rassen	Stückzahlen
RIND	
Ennstaler Bergschecken	117
Kärntner Blondvieh	4
Murbodner	1956
Original Braunvieh	8
Original Pinzgauer	127
Pustertaler Sprinzen	39
Tiroler Grauvieh	15
Tux-Zillertaler	60
Waldviertler Blondvieh	2
PFERD	
Huzulen	3
Alt-Österreichisches Warmblut	0
Lipizzaner	1
Österreichischer Noriker	191
Shagya Araber	5
SCHAF	
Alpines Steinschaf	55
Braunes Bergschaf	380
Kärntner Brillenschaf	326
Krainger Steinschaf	654
Montafoner Steinschaf	0
Tiroler Steinschaf	30
Waldschaf	52

Zackelschaf	40
ZIEGE	
Blobe Ziege	0
Gemtsfarbige Gebirgsziege	119
Pfauenziege	0
Pinzgauer Strahlenziege	0
Pinzgauer Ziege	63
Steirische Scheckziege	103
Tauernschecken	7
SCHWEIN	
Mangalizza	26
Turopolje	19

Einige Beschreibungen und Daten zu gefährdeten Nutztierassen:

(Quelle: Arche Austria/Verein zur Erhaltung gefährdeter Haustierrassen www.arche-austria.at)

Ennstaler Bergschecken

Genügsam und zäh, besonders widerstandsfähig und strotzt vor Gesundheit, besonders im Vergleich mit anderen Rassen. Gepriesen wird auch die hervorragende Fleischqualität und die sehr gute Ausschlachtung, welcher der feine Knochenanteil zugrunde liegt; beste Eutermerkmale.

Erwähnt wird auch die fettreiche Milch. In Mastfähigkeit und Fleischqualität konnten sie es mit jeder anderen Rasse aufnehmen.

Murbodner

Das Murbodner Rind stellt eine autochthone Rinderrasse dar, die ua aus einer Vermischung der Bergschecken mit dem Mürztaler Schlag entstanden ist. Das Rind wurde als Dreinutzungsrasse gezüchtet, neben Milch und Fleisch zählte noch die Arbeitsleistung als Zuchtziel. Das verwandte Mürztaler Rind, heute als selbstständige Rasse ausgestorben, bildete die Ausgangsrasse für das Murbodner Rind.

Die Farbe reicht von weiß über semmfärbig bis hellrotbraun. Murbodner springen wie Gemsen! Der Charakter zeigt, dass die Murbodner früher als Arbeitstiere gezüchtet wurden:

Die Milchleistung liegt bei ca 4.000 kg bei 4,2 % Fett. Besonders geschätzt werden die Widerstandsfähigkeit, die gute Mastfähigkeit und das qualitativ hochwertige Fleisch. Die Nachfrage nach Murbodner Rindern ist in den letzten Jahren wieder deutlich gestiegen.

Der Murbodner Viehzuchtverband (www.murbodner.at) kümmert sich sehr erfolgreich um die Erhaltung dieser Rasse.

Steirische Scheckenziege

Die steirische Scheckenziege kommt aus der Südsteiermark sowie vom Berggebiet rund um Graz. Sie ist eine robuste, wetterharte Berglandziege.

Die Tiere weisen eine großflächige Scheckung auf, die meist braun-schwarz-weiß ist, aber auch schwarz-weiß sein kann. Das Haarkleid ist bei den meisten dieser Ziegen kurz, es kommen aber auch langhaarige und zum Teil auch behoste Tiere vor. Typisch ist eine weiße Blässe am Kopf. Ziegen mit weißem Schultergurt können auch einen einfärbigen Kopf oder einen Stern haben. Die steirische Scheckenziege besitzt ein ausgeprägtes, langes Euter mit langen, leicht melkbaren Zitzen und hoher Milchleistung.

Turopolje Schwein



Abb 7 – Turopolje Schwein (Quelle: BMLFUW/Rita Newman)

Der "Dalmatiner" unter den Schweinerassen stammt aus Kroatien, ist mittelgroß mit der Grundfarbe blond (dh weiß bis grau), darauf kleinere und größere schwarze Flecken in verschiedener Anzahl über den ganzen Körper verteilt (bis zu sieben auf jeder Seite). Die Borsten dicht am ganzen Körper sind von gleichmäßiger Stärke und gewöhnlich gerade und glatt anliegend, gelegentlich leicht gekraust. Das Turopolje Schwein ist spätreif (1 ¾ Jahre). Sauen sollten mit 1 bis 1 ½ Jahren gedeckt werden und bringen in 2 Jahren 3 Würfe zu je ca 6 Ferkel. In der Mast nehmen die Tiere pro 100 kg Futter ca 20 kg zu, das Gesamtgewicht liegt bei bis zu 250 kg.

Das Fleisch ist fettarm und gut für Dauerwaren, der Speck fest und kernig.

Aufgrund der Wirtschaftsform über Hütehaltung ist allerdings der Einfluss des Syrmischen Mangalitza Schweins möglich, wofür die vereinzelt vorkommende Kräuselung der Borsten spricht. Prof. Caput von der Uni Zagreb gab 1991 die Anzahl der Turopolje mit ca 100 – 150 Tieren an. Durch indirekte Kriegsfolgen (Wilderei etc) ist in der folgenden Zeit der Bestand (Saveauen bei Sisac) auf ca 20 – 30 Stück zurückgegangen.

Im Dezember 1993 gab es nur noch einen einzigen Schweinehirten. Er musste die Tiere aus Sicherheitsgründen im Stall halten, bei unzumutbaren Kosten (bei einem Weidegang bekommt jedes Tier nur zwei Maiskolben täglich). Auf Initiative von SAVE (Europäische Organisation zur Sicherung der landwirtschaftlichen Artenvielfalt in Europa) und Euro-natur wurde versucht, für die ZüchterInnen einen Halterbeitrag auszus zahlen, um die Population vor Ort zu fördern.

Mittlerweile wird die Rasse im ÖPUL-Programm gefördert und es gibt in Österreich über 60 ZüchterInnen, die sich um die Erhaltung dieser Schweinerasse bemühen.

Noriker – Nationales hippologisches Kulturgut

(Quelle: www.pferdezucht-austria.at/main.asp?kat1=13&kat2=347&kat3=308&tvid=1)

Der Noriker ist ein mittelschweres, breites Gebirgskaltblutpferd mit tiefer Schwerpunkt-lage, guter Trittsicherheit und gutem Gleichgewichtssinn.

Die Größe soll zwischen 158 und 163 cm liegen. Der Kopf soll trocken, typvoll und von herbem Adel sein. Der Hals ist kräftig, mittellang und gut bemuskelt. Die Vorhand ist schräg, mit genügend Brustbreite und -tiefe und erkennbarem Widerrist ausgestattet. Die Mittelhand soll lang und tief, die Kruppe breit und deutlich gespalten sein. Besonderes Augenmerk wird auf ein kräftiges, trockenes und mit gut ausgeprägten Gelenken ausgestattetes Fundament gelegt. Großer Beliebtheit erfreut sich der Noriker aufgrund seiner Farbenvielfalt. Neben den klassischen Farben Braune, Rappen und Fuchse gibt es noch Tiger, Mohrenköpfe und Schecken.

Ursprünglich war der Noriker ein reines Arbeits- und Wirtschaftspferd, heute wird er als Freizeitpferd im Reiten und Fahren verwendet und ist ein wesentlicher Teil des bäuerlichen Brauchtums. Besonders geschätzt werden seine Gesundheit, Langlebigkeit, Gutmütigkeit, sein hervorragender

Charakter und sein ausgeglichenes Temperament.

Braunes Bergschaf

(Quelle: www.blobe.at/index.php?option=com_content&view=article&id=68&Itemid=101)

Das Braune Bergschaf ist eine mittelgroße, einfarbig cognac- bis dunkelbraune Schafrasse mit kräftigen Beinen. Das Gewicht der Böcke beträgt 75 bis 100 kg, das der Schafe 60 bis 80 kg. Die Wolle ist leicht gekräuselt. Kopf, Ohren und Füße sind dunkel pigmentiert. Männliche und weibliche Tiere sind hornlos. Die Nase ist leicht geramst (gewölbt). Der schmale Kopf weist breite lange Hängeohren auf, die Stirn ist bewollt. Das Braune Bergschaf ist vorrangig in der Tiroler Bergwelt beheimatet, man findet es aber auch in Salzburg, Kärnten, Niederösterreich und in der Steiermark. In der Nachkriegszeit wurde es nahezu ausgerottet. Ende 2001 waren im Zuchtregister 1.071 Zuchttiere dieser gefährdeten Rasse eingetragen, die von 86 ZüchterInnen gehalten werden. 2009 beträgt der Herdebuchbestand 1.752 Zuchttiere. In der Rasseliste des ÖPUL 2007 ist das Braune Bergschaf als "hoch gefährdete" Schafrasse angeführt. Der jährliche Wollertrag liegt zwischen 4 und 5,5 kg. Neben Fleisch und naturfarbener Wolle bietet die Vermarktung von braunen Schaffellen ein erfreuliches Nischenprodukt.

Das Braune Bergschaf ist vor allem für die Haltung in Kleinbetrieben gut geeignet. Durch die ausgeprägte Vitalität, entsprechende Weidetüchtigkeit sowie hohe Widerstandsfähigkeit eignet sich diese Rasse besonders für die Bewirtschaftung von Almen und Extensivflächen sowie zur Landschaftspflege.

Seltene landwirtschaftliche Kulturpflanzen

Sie tragen klingende Namen wie Rubin, Billy, Pipsi, Florian, Lydia, Winterkönig oder Rosa Lotte und sind doch nur selten anzutreffen. Die Rede ist von landwirtschaftlichen Kulturpflanzen, deren Vorkommen so selten ist, dass die Erhaltung und Nutzung über das ÖPUL gefördert wird. Zwischen € 115,-- und € 280,-- beträgt die Prämie/ha.

In der Steiermark sind es rund 195 Betriebe mit einer Gesamtanbaufläche von 377 ha. Zwischen 0,3 bis 20 ha beträgt die Anbaufläche/Betrieb. Der Großteil der Betriebe, nämlich 132 bauen Winterdinkel der Sor-

ten Ebners Rotkorn, Ostro oder Steiners Roter Tiroler an. Dinkel wird als Winterung kultiviert und eignet sich besonders als Backdinkel. *Trifolium pratense*, der Rotklee mit der Sorte "Landsorte Steirerklee" wird von 16 Betrieben der Steiermark kultiviert.



Abb 8 - Rotklee (Quelle: BMLFUW/UBA/Gröger)

Winterroggen, Winterweizen und Buchweizen stehen ebenso auf der Liste, wie Winter- und Sommermohn oder Körnermais.

Verteilung der Kulturarten in der Steiermark:

Kulturart	Betriebe	Hektar
Feldgemüse	5	2,34
Winterweichweizen	4	1,74
Winterroggen	15	19,60
Wintermohn	6	13,72
Sommermohn	2	6,08
Körnermais	4	3,52
Buchweizen	11	8,94
Klee	16	6,79
Winterdinkel	132	313,60
Summe	195	376,33

Die Genussregionen der Steiermark

Die Genussregion Österreich ist eine Marke der Agrarmarkt Austria und des Lebensministeriums. Der regionale Ursprung des Rohstoffs und die Produktionsweise sind wesentliche Kriterien für die Auslobung zur Genussregion. Über das Produkt wird die Leistung der BäuerInnen, der verarbeitenden Betriebe, der Gastronomiebetriebe und der Tourismusbetriebe in der Region sichtbar gemacht. Über Gemeinden, Vereine, Gewerbe- bzw landwirtschaftliche oder Gastronomiebetriebe erfolgt die Nominierung. Rund um das Genussregionsprodukt finden regelmäßig Veranstaltungen statt.



Abb 10 - Genussregion Steirischer Kren (Quelle: BMLFUW/Rita Newman)

2009 und 2010 hatte die Steiermark insgesamt 15 Genussregionen, verteilt über das gesamte Bundesland:

Almenland Almochse, Ausseerland Seesaibling, Gesäuse Wild, Grazer Krauthäuptel, Hochschwab Wild, Murtaler Steirerkäs, Oststeirischer Apfel, Pöllauer Hirschbirne, Steirischer Kren g.g.A., Steirischer Vulkanlandschinken, Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. Steirisches Teichland – Karpfen, Südoststeirische Käferbohne, Weizer Berglamm, Weststeirisches Turpoljeschwein.

www.genuss-region.at



Abb 9- Genussregion Südoststeirische Käferbohne (Quelle: BMLFUW/Rita Newman)

Direktvermarktung und Regionale Kooperationen

Entwicklung der Direktvermarktung

Zur Sicherung einer flächendeckenden Versorgung mit regionalen Lebensmitteln arbeitet die Steiermark seit Jahren federführend in Österreich an der Professionalisierung der bäuerlichen Direktvermarktung. Über 50 % der österreichischen "Gutes vom Bauernhof-Betriebe" sind in der Steiermark ansässig.

Mehr als 500 Betriebe nehmen jährlich an Produktprämierungen teil. Mehr als 50 % der Profis haben eine Landwirtschaftliche Fachausbildung, 25 % eine Meisterausbildung, 12 % Matura und 5 % sogar einen Universitätsabschluss. 30 % der Betriebe werden von Frauen geführt. Die durchschnittliche Betriebsgröße beträgt 32 ha. Über die Initiative "Gutes vom Bauernhof" werden in der Steiermark rund 2.000 Arbeitsplätze in der Landwirtschaft gesichert (2,5 Arbeitskräfte/Betrieb). Rund 80.000 StammkundInnen werden von den „Gutes vom Bauernhof“-Betrieben betreut. Die TOP-3 Produkte in der Direktvermarktung sind Getränke, Öle und Fleisch- und Fleischprodukte. Aber auch Obst, Brot Gemüse, Imkereiprodukte und Eier haben einen hohen Stellenwert.

2009 wurden ableitend vom Direktvermarkterstrategieplan 2020 der LKÖ die Entwicklungsziele für die Steiermark festgelegt:

Bis 2020 sollen 1.800 steirische "Gutes vom Bauernhof"-Betriebe 4.500 Arbeitsplätze in der Landwirtschaft sichern – überwiegend in Vollerwerbsbetrieben (70 % Vollerwerbsquote). Bis 2020 sollen darüber hinaus insgesamt 200.000 steirische KonsumentInnen bei ihrem wöchentlichen "Gutes vom Bauernhof"-Einkauf neben den schmackhaften Lebensmitteln und Spezialitäten die Zusatzleistungen wie Klimaschutz, Umweltschutz, Lebensmittelsicherheit, Pflege hochwertiger Arbeits- und Lebensräume sowie die Förderung von traditionellem Wissen und Artenvielfalt schätzen.

Zur Zielerreichung wurde mit der Initiative GENUSS REGION ÖSTERREICH als Speerspitze für Regionalität eine strategische Partnerschaft in den Bereichen Qualitätssicherung, Kommunikation und Bearbeitung der Vertriebswege eingegangen.

Für die Qualitätssicherung wurde "Gutes vom Bauernhof" als herkunftsgesichertes regionales Produkt für alle Vertriebswege und ausgewählte Marketingmaßnahmen von GENUSS REGION ÖSTERREICH anerkannt und entsprechend beworben. Die Integration in die Info-Datenbank von GENUSS REGION ÖSTERREICH mit allen qualitätsrelevanten Daten ist vorgesehen. Die Einpflege kann ab 2011 erfolgen.



Abb 11 - Ein Beispiel von Direktvermarktung durch "Gutes vom Bauernhof" (Quelle: LK Steiermark)

Insbesondere erfolgte in Kooperation mit GENUSS REGION ÖSTERREICH die Bearbeitung der qualitätsorientierten Gastronomie (derzeit sind über 150 GenussWirte aktiv, die Marke echt steirisch wurde 2009 nicht mehr fortgesetzt), des spezialisierten Lebensmitteleinzelhandels (neben den 45 "Gutes vom Bauernhof"-Franchise-PartnerInnen gibt es mittlerweile GenussPartner Handel) aber auch der Ausbau von GenussBauernhöfen als Erlebniseinkaufsstätte (zwei Pilotstandorte haben 2010 ihren Betrieb mit großem Erfolg aufgenommen).

Regionen - Strnk	Bezirk	DV-Betriebe		"Gutes vom Bauernhof"- Betriebe		Fleischbetriebe mit Kontrollnummern		Milchbetriebe mit Kontrollnummer		Bauernmärkte		GvB Franchise-nehmer		sonstige Bauernecken		Hofläden		Genuss Regionen Lizenzpartner		
		gesamt	Regionen	gesamt	Regionen	gesamt 2009	gesamt 2010	Regionen 2010	gesamt	Regionen	gesamt	Regionen	gesamt	Regionen	gesamt	Regionen	gesamt	Regionen	gesamt	Regionen
Graz/GU	G/GU	583	583	199	199	131	116	116	10	10	32	32	13	15	3	3	6	6	100	100
Oststeiermark	HB	651		64		71	67		5		11		3		5		4		51	
	WZ	695	1530	101	123	46	43	124	3	10	7	20	3	7	9	17	7	14	68	131
	FF	184		22		13	14		2		2		1		3		3		12	
Oststeiermark	FB	843		106		45	32	40	7	8	9	14	5	7	4	6	10	11	34	54
	RA	299	1142	61		13	8		1		5		2		2		1		20	
Weststeiermark	LB	589		98		88	75		3		4		3		4		3		21	
	DL	479	1389	67		80	85	214	5	12	6	12	5	10	7	14	2	7	24	57
	VO	321		30		60	54		4		2		2		3		2		12	
Mürztal inkl LE	MZ	133		3		43	36		0		2		0		3		0		4	
	BM	128	364	12		53	39	94	1	7	3	7	0	0	0	6	1	1	26	37
	LE	103		8		24	19		6		2		0		3		0		7	
Murtal	MU	280		7		29	31		1		2		1		0		3		8	
	JU	192	588	10		29	26	73	1	3	3	6	2	4	3	6	3	6	8	44
	KF	116		12		22	16		1		1		1		3		0		28	
Liezen	LZ	423	423	17		87	56	56	5	5	12	12	3	3	2		3	3	40	44
	Summe:	6019		817		834	717		55		103		44		54		48		235	

Abb 9 - Ein Beispiel von Direktvermarktung durch Gutes vom Bauernhof (Quelle: LK Steiermark)

Vermarktungsnormen

Vermarktungsnormen sind Vorschriften über die Einstufung und Kennzeichnung landwirtschaftlicher Erzeugnisse wie Obst, Gemüse, Speisekartoffel, Geflügelfleisch, Eier, Olivenöl, Fette, Fische und Fischprodukte sowie Milch und Milchprodukte für Zwecke der Vermarktung. Sie sollen den Warenverkehr zwischen einzelnen Handelsstufen und die Auswahl für KonsumentInnen erleichtern. Die rechtlichen Grundlagen dafür stellen verschiedene EU-Verordnungen, das Vermarktungsnormengesetz und 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 EU-Vermarktungsnormen bei Produkten, die in die Europäische Gemeinschaft ein- oder ausgeführt werden, zuständig.

Die Inlandskontrolltätigkeit wird in der Steiermark auf allen Vermarktungsebenen von Kontrollorganen der FA10B 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

Seit Juli 2009 gibt es spezifische Vermarktungsnormen bei Obst und Gemüse nur mehr für Äpfel, Zitrusfrüchte, Kiwis, Salate, Pfirsiche und Nektarinen, Erdbeeren, Gemüsepaprika, Tafeltrauben und Paradeiser (umfassen 75 % des EU-Handelswerts).

Vermarktungsnormen für Olivenöl

Die besonderen Vermarktungsnormen für Olivenöl dienen der Kontrolle der Beschaffenheit und der Qualität beim Verkauf an den EndverbraucherInnen. Damit sollen die Angabe unzutreffender Olivenölkategorien und Herkünfte, die Vermarktung vorschriftswidriger Öle und Ölmischungen sowie die Verwendung sonstiger nicht zutreffender oder irreführender Angaben bei der Kennzeichnung und Vermarktung verhindert werden. Rechtsgrundlagen sind die genannten Regelungen sowie die österreichische Verordnung über Vermarktungsnormen für Olivenöl.

Diese besonderen Vermarktungsnormen gelten für Olivenöl und Oliventresteröl.

Die Bezirksverwaltungsbehörden waren 2009 und 2010 zuständig für die

- Kontrollen auf Einzelhandelsebene,
- Zulassung von Verpackungsunternehmen für Olivenöl und
- Kontrolle der zugelassenen Verpackungsunternehmen.

Die "Vor-Ort-Kontrollen" in den Betrieben werden von den Kontrollorganen der FA10B durchgeführt. Dabei wird die Einhaltung der Vorschriften betreffend Verpackungsgrößen und Verschluss, Etikettierung, Kennzeichnung und Ursprungsangaben überprüft. Auch Proben nach einem vorgegebenen Probenplan werden dabei gezogen. Das Institut für Lebensmitteluntersuchung der AGES in Graz ist für die Untersuchung zuständig.

Biologische Landwirtschaft in den Jahren 2009 und 2010

Entwicklung

Entwicklung der Bio-Betriebe (Quelle Grüner Bericht)

2009: 3.649 Betriebe
2010: 3.740 Betriebe

Entwicklung der landwirtschaftlich genutzten Bio-Flächen (ohne Almen und Bergmähder)

2009: 57.766 ha
2010: 58.764 ha

davon Bio-Ackerland

2009: 10.554 ha
2010: 10.766 ha

davon Bio-Grünland (ohne Almen und Bergmähder)

2009: 45.915 ha
2010: 46.655 ha

davon Bio-Weingärten

2009: 212 ha
2010: 245 ha

davon Bio-Obstanlagen

2009: 1.069 ha
2010: 1.080 ha

In der Steiermark werden inzwischen mit insgesamt 58.764 ha landwirtschaftlicher Nutzfläche (ohne Almen und Bergmähder) rd 19 % der Fläche biologisch bewirtschaftet. Die biologische Wirtschaftsweise setzt sich zunehmend auch in den Spezialkulturbereichen wie Obst- und Weinbau durch, wo der Anteil ebenfalls sukzessive steigt. So werden auch im steirischen Weinbau inzwischen 4 % der Fläche kontrolliert biologisch bewirtschaftet. Der Umsatz im Lebensmitteleinzelhandel ist im Zeitraum von 2008 bis 2010 gemäß der RollAMA-Erhebung um 26 % gestiegen.

Vermarktung

Eine wichtige Säule in der Vermarktung von Bio-Produkten ist nach wie vor die Direktvermarktung. Rund 600 Betriebe in der Steiermark verkaufen auf

diesem Weg nicht nur Bio-Produkte und sichern damit die regionale Wertschöpfung und ihren Lebensunterhalt, sie vermitteln auch viel Wissen rund um die biologische Landwirtschaft an die KonsumentInnen. Die vermarktete Menge an Bio-Milch konnte bei gleich bleibenden Zuschlägen von 7 Cent auf 54 Mio kg gesteigert werden. Steigerungen gab es auch im gesamten Bio-Geflügelbereich, sowohl bei Bio-Geflügelfleisch als auch im Absatz von Bio-Eiern. Im Obstbau ist es mit dem Zusammenschluss vieler Betriebe zur Gruppe "Von Herzen Biobauern" gelungen, innerhalb von zwei Jahren die Erntemenge zu verdoppeln und auch zu vermarkten. Gerade der Bereich Pressobst zeigt, dass mit Bio-Pressäpfeln zusätzliche Wertschöpfung möglich ist. Die Preise lagen hier bei 18 (2009) bzw 25 Cent (2010) und damit jeweils sehr deutlich über dem konventionellen Preisniveau.

Projekte

"Wir schauen aufs Ganze"

Mit dem Projekt "Wir schauen aufs Ganze" versuchen Österreichs Biobauern auf ihre Umwelt- und Sozialleistungen hinzuweisen. Durch ansprechend gestaltete Tafeln mit dem wohlwollenden Blick eines Kindes auf die Weltkugel wurden rund 700 Bio-Betriebe als WerbeträgerInnen genutzt. Zahlreiche Veranstaltungen und Feste wurden ebenfalls unter dieses Motto gestellt.



Abb 13 - (Quelle: Bio Ernte Steiermark)

Der Ökologische Fußabdruck

Das Thema CO₂-Bilanz ist inzwischen in vieler Munde. In Zusammenarbeit mit der TU-Graz wurde

in den vergangenen beiden Jahren gemeinsam an einem Modellrechner gearbeitet, der unabhängig von der Produktionsweise (bio oder konventionell) aufgrund der eingesetzten Betriebsmittel den rechnerischen Flächenbedarf des Produktes ermittelt. Dabei wird ersichtlich, dass mit unserer Lebensweise allein aus Sicht der Lebensmittelproduktion viel mehr Ressourcen verbraucht werden, als die Erde von sich aus regenerieren kann. Der Rechner kann via Internet frei verwendet werden und ist einerseits natürlich eine Werbung für die ressourcenschonende Arbeitsweise von Bio-Betrieben, kann aber auch von einzelnen DirektvermarkterInnen als Argument für sein Kreislaufdenken und regionales Handeln gegenüber den KundInnen verwendet werden.

Lizenzpartner – Betreuung

Der Biologische Landbau ist als System umso schlüssiger, als auch die Regionalität mit einbezogen wird. Durch Kooperationen zwischen Biobauern und Verarbeitern im Rahmen von Lizenzpartnerschaften kann diese Regionalität einerseits gelebt, andererseits aber auch als Werbebotschaft weiter gegeben werden. 33 Firmen aus der Steiermark nutzen inzwischen diese Plattform, um noch schneller und sicherer an regionale Rohstofflieferanten zu kommen.

Maßnahmenevaluierung

Bereits im Jahr 2000 wurden im Aktionsprogramm Steiermark (LUST) Maßnahmen ausformuliert die bis "Landwirtschaft" des Landes-Umweltprogramms 2010 alle drei 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 Landbaus		✓	
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 (Überwachungsprogramm) und HACCP-Konzepte (System zur Identifikation, 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. Bodewirtschaft:			
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*