

Fachverband für biologische Landwirtschaft

ERDE & SAAT ZEITUNG

Wir tragen Verantwortung für Mensch, Tier und Natur!



BIO-HANDWERK ALS NEUER MASSSTAB
DER VERARBEITUNG

S. 13

SIND BIOLOGISCHE LEBENSMITTEL BESSER?

S. 15

SAATGUT UND PFLANZENVIELFALT – DER SCHLÜSSEL
FÜR EINE SELBSTSTÄNDIGE LANDWIRTSCHAFT

S. 24

Inhalt

- 3** Vorwort des Obmanns

Aus der Geschäftsstelle

- 4** Bericht der Geschäftsführung
5 Neuer Vorstand
6 Einschätzung der Marktlage
6 Richtlinien-Änderungsvorschlag
7 Vorschau Vollversammlung
8 Neue Mitarbeiter bei Erde & Saat
10 Zukunftsklausur des neuen Vorstandes
11 Erfolgreiches Audit von Bio Suisse
12 Rückblick Wintertagung 2019



Bio-Handwerk

- 13** Bio-Handwerk als neuer Maßstab der Verarbeitung

Schwerpunkt Bio-Lebensmittel

- 14** Herausforderungen in der Direktvermarktung und für die traditionellen Handwerksbetriebe
15 Sind biologische Lebensmittel besser?
18 Nachhaltigkeit von Biolebensmitteln vermitteln
20 *Heroes for Future*—Eine geführte Reise für Heldin nen und Helden zu einem nachhaltigen Ernährungs- und Lebensstil

Bio-Saatgut

- 24** Saatgut und Pflanzenvielfalt – der Schlüssel für eine selbstständige Landwirtschaft

Fachthemen

- 27** Erde & Saat Feldtag in Ladendorf bei Paasdorf
28 Aus der Praxis: Nachsaat im Grünland
30 Zuckerrübenanbau 2019
31 Bio-Sonderkulturen
32 Grundlagen der bäuerlichen Kompostierung - Die Aufbereitung von Wirtschaftsdünger
33 Rapsblütenfeldtag

Marktplatz

- 34** Erzeugergemeinschaft-Bio-Getreide OÖ informiert
35 Biobäuerliche Vermarktung eGen

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Gestaltung: Bioverband Erde & Saat,
Wolfenstraße 20b, 4400 Steyr, kontakt@erde-saat.at

Hersteller: Kontext Druckerei GmbH
Spaunstraße 3a, 4020 Linz

Vorwort

Geschätzte Mitglieder, geschätzte MitarbeiterInnen, Vorstände und FreundInnen unseres Verbandes!

unsere MitarbeiterInnen und GastautorInnen haben zu interessanten Einblicken in unsere Arbeit beigetragen.

Die Landwirtschaft, insbesondere die biologische Landwirtschaft, hat sich in den letzten 40 Jahren stark gewandelt. Die Menschen die IN der Landwirtschaft arbeiten, werden ständig weniger und jene die AN der Landwirtschaft arbeiten ständig mehr. Unsere Wahrnehmung ist, dass das Verhältnis nicht mehr ausgeglichen ist. Die Diversität in der Landwirtschaft leidet sehr darunter. Arbeiten wir daran das Bewusstsein für unsere Selbstständigkeit in der Landwirtschaft wieder zu schärfen!

Derzeit setzen wir bei Erde & Saat einige Weichen in Richtung Artenvielfalt und die Wirkung zu einander, zum Saatgut und zur Verarbeitung. Der zunehmend angespannte Markt im Biobereich braucht gute wie auch verlässliche Partner, eine genaue Analyse was am Markt fehlt und Kenntnisse welche Qualitäten gebraucht werden. Daher kommen der Artenvielfalt und der Saatgutregeneration eine besondere Bedeutung zu. Sorten und Rassen die mit Low Input zurechtkommen und gesund sind, brauchen wir dringend.

In unserer aktuellen Ausgabe kommen einige ganz besondere Persönlichkeiten mit zeitaktuellen Themen zu Wort.

Noch haben wir eine gewisse Vielfalt an einzigartigen Produkten die für viele Menschen zugänglich sind. Damit sich das weiter entwickeln kann, brauchen wir ein klares Bewusstsein für die notwendigen Rahmenbedingungen. Im Bereich der „Normen“, der „Steuern“, der „Betriebswirtschaft mit ganzheitlicher Kostenwahrheit“. Es ist dringend an der Zeit, präziser zu werden und der Landwirtschaft, wie auch dem Gewerbe wieder bewusst Luft zum Atmen zu lassen.

Da ist z.B. die Art der Ausbildung zum Bio-Bauern und Bio-Bäuerin zu hinterfragen. Konventionell ausgebildete LehrerInnen als LehrerInnen in Bio-Schulen einzusetzen, ist nicht zielführend. Eine Bio-Ausbildung für Bio-LehrerInnen und Fachrefe-

rentInnen ist daher ganz wichtig. Genau so wie die normale Landwirtschaft BIO ist und dann gibt es noch die agrochemisch-abhängige Landwirtschaft. Wir brauchen hier auch die umgekehrte Beweispflicht (Kontrollen!).



Obmann Josef Eder

Die Landwirtschaft ist grundsätzlich mit dem Gewerbe verbunden. Damit wir diesen individuellen Reichtum in unserem Land erhalten können, braucht es nicht nur die Wertschätzung der Landwirtschaft, sondern auch die der FacharbeiterInnen, Lehrlinge sowie UnternehmerInnen.

Als Verband haben wir derzeit alle Hände voll tun, unser Prinzip die „Hilfe zur Selbsthilfe“ weiterzuentwickeln. Geschätzte LeserInnen, wir freuen uns über jeden Beitrag und jede Unterstützung, damit wir dieser Herausforderung auch gerecht werden können.

Meine persönliche Überzeugung ist, dass wir in vielen Bereichen die Lebensressourcen (die Ernährung, das Wohnen, die persönlichen Bedürfnisse) überstrapaziert haben und der Welt handel abgekoppelt von den Lebensräumen und den Menschen agiert! Je mehr uns das bewusst wird, desto leichter finden wir wieder enkelkindertaugliche Lebensformen.

Ich danke unserem Geschäftsführer Matthias Böhm, dem Vorstand, den MitarbeiterInnen sowie allen MitdenkerInnen und wünsche euch viel Freude beim Lesen.



Bericht der Geschäftsführung

Das vergangene Jahr bei Erde & Saat und die zukünftigen Entwicklungen.

In den letzten Monaten hat sich vor allem intern bei Erde & Saat sehr viel getan und sich einiges verändert. Dieser Prozess hat viel Zeit und Energie in Anspruch genommen, daher freut es mich jetzt umso mehr, dass die Arbeit langsam Früchte trägt und die Verbandsarbeit seinen Lauf nimmt.

Zum einen wurde ein neuer Obmann samt Vorstand bei der Vollversammlung gewählt, zum anderen hat sich unser Team in der Geschäftsstelle verändert und erweitert. Daher musste ich von Seiten der Geschäftsführung einiges an Verbandsarbeit liegen lassen und mich darauf konzentrieren, dass die Einschulungen zügig vorangehen. Dennoch wurden alle notwendigen Verbandstätigkeiten umgesetzt.

Somit freut es mich ganz besonders, dass wir trotzdem wieder spannende Wintertagungen abhalten konnten, ein erfolgreiches zweitägiges Bio-Suisse Audit meisterten, Feldtage abhielten, zukünftige Projekte ausgearbeitet haben und vieles mehr geschafft haben.

Nachdem die Anforderungen an den Verband stetig steigen, haben wir beschlossen das Team zu erweitern, um die anstehenden Tätigkeiten abwickeln zu können und nach 9 Jahren wieder ein Büro zu etablieren. Ich möchte mich auf diesen Weg auch bei meinem Team bedanken, da vor allem die Startphase nicht so einfach war und wir vieles improvisieren mussten.

Nachdem in den letzten Jahren, das gesamte Verbandsknowhow an einer Person hing, war es mir wichtig, dies auf mehrere Personen aufzuteilen, um den Verband abzusichern und die Arbeiten professionell voranzutreiben. Weiters möchte ich mich auch bei

unserem Obmann bedanken der mich auf diesem Weg tatkräftig unterstützt hat und viel Zeit investierte, um die anstehenden Agenden voranzubringen.

Ich möchte euch somit recht herzlich einladen, unsere neue Zeitung durch zu schmökern, um so Einblick in die letzten Monate und den Ausblick für unsere zukünftige Arbeit zu bekommen.

Vollversammlung Jänner 2019

Am 19. Jänner 2019 hielten wir die 32. Vollversammlung in Wieselburg mit rund 40



Verdiente Vorstandsmitglieder wurden bei der Vollversammlung geehrt.

TeilnehmerInnen ab. Im Zuge der Vollversammlung wurde ein neuer Obmann und Vorstand gewählt. Ich möchte mich auf die-



Alexander Beck berichtete über den aktuellen Stand der EU-Bio-Verordnung

sem Weg auch nochmal recht herzlich bei all jenen Vorständen für ihren langjährigen Einsatz und Engagement bedanken, die sich entschieden haben, die Vorstandsarbeit niederzulegen.

Besonders spannend war der Fachvortrag von Dr. Alexander Beck (AÖL – Assoziation ökologischer Lebensmittelhersteller) zum Thema, aktueller Stand zur neuen EU-Bioverordnung und Neuerungen für die biologische Landwirtschaft in der Praxis.

Politische Arbeit

Wie schon in den letzten Jahren, versuchen wir verstärkt unsere Anliegen bei der politischen Vertretung zu positionieren. Es freut uns besonders, dass wir heuer beim neuen Sektionschef DI Johannes Fankhauser des Ministeriums für Nachhaltigkeit und Tourismus vorstellig werden durften. In einem guten Gespräch konnten wir unsere Sichtweisen zu den aktuellen Entwicklungen im Bio-Bereich darlegen.

Zum Thema Verbandsförderung, mussten wir leider, wie auch schon beim Vorgänger zu Kenntnis nehmen, dass dies erst ab 4.000 Mitgliedsbetrieben möglich ist und derzeit keine Änderung in Aussicht ist. Erfreulich und positiv ist, dass wir große Unterstützung für unser angedachtes Förderprojekt erhalten haben. Wir sind guter Dinge, dass es, wenn alles dementsprechend ausgearbeitet ist, eine positive Rückmeldung seitens des Ministeriums geben wird. Weiters wurden wir eingeladen, dass wir uns aktiv bei der Gestaltung zu der neuen GAP einbringen können und wir unsere

Vorschläge mit den Verantwortlichen im Ministerium abstimmen sollen.

Neben den angeführten Themen diskutierten wir noch die aktuelle Marktsituation im In- und Ausland, die derzeitigen Rahmenbedingungen in der Bio-Szene in Österreich, sowie den Erhalt der Sicherung und Fortbestand der Familienbetriebe.

GAP – Gemeinsame Agrarpolitik 2020

In den letzten Monaten hat sich die Arbeit rund um die GAP etwas abgeschwächt, welche aber jetzt im Herbst wieder mit

voller Fahrt anläuft. Nachdem die Übergangszeit aus derzeitiger Sicht nach 2020, zwei bis drei Jahre dauern wird, je nach politischen Entwicklungen auf EU-Ebene, muss trotzdem an den neuen Maßnahmen gearbeitet werden ohne das Budget zu kennen.

Somit sind auch wir wieder gefordert, erneuert unsere Vorschläge und Stellungnahme zu positionieren.

Falls es von deiner Seite als Mitglied konkrete Vorschläge zur Maßnahme „biologische Wirtschaftsweise“ gibt, wür-

den wir dich ersuchen, uns diese so rasch als möglich bekannt zu geben. Bitte schicke uns deine Vorschläge entweder an kontakt@erde-saat.at oder postalisch an Erde & Saat, Wolfenstraße 20b, 4400 Steyr.

Die derzeitigen Vorschläge befinden sich auf unserer Homepage www.erde-saat.at

Matthias Böhm
Erde & Saat

Neuer Vorstand bei Erde & Saat

Seit 19. Jänner 2019 gibt es im Verband einen neuen Vorstand. Viele von euch wissen es bereits, dass Josef Eder (Bio-Hofbäckerei Mauracher) seither Obmann ist und die Geschicke des Verbandes leitet. Mit ihm hat es auch einige weitere Änderungen im Vorstand gegeben. Hier ein Überblick über alle Vorstandsmitglieder:

Obmann des Verbandes: **Josef Eder**

Stellvertretender Obmann: **Andreas Prehofer**

Kassier: **Walter Lehner**

Kassier-Stellvertreter: **Thomas Surböck**

Schriftführer: **Christian Seltenhammer**

Schriftführer-Stellvertreter: **Robert Eder**

Weitere Vorstände:

Herbert Egger, Hans Kehrer, Christoph Krichbaum, Johann Land, Gerald Pflügelmeier, Andreas Roider, Franz Zandler, Klaus Hubauer

Rechnungsprüfer: **Michael Watzinger, Rupert Mayr-Mauhart**

Schiedsgericht: **Alfred Halbmayr, Franz Böhm**



Einschätzung der Marktlage

Die aktuell schwierige Situation am Bio-Markt setzt sich fort. Aufgrund guter Ernten wird die Vermarktung zu guten Preisen nicht leicht werden.

Ackerkulturen unter Druck. Wie befürchtet ist es bei den Ackerkulturen gegenüber den letzten Jahren zu einem Preisverfall gekommen. Ausschlaggebend dafür ist der Einstiegsstopp mit 2018, und die damit verbundene Umstellerwelle. So wurden heuer 18.000 Hektar anerkannt und weitere 29.000 Hektar umgestellt. Dazu kommt eine teuer überlagerte Menge aus der Ernte 2018. Nicht nur für die Bauern, auch für die Vermarkter, Händler und Lagerstelle ist die Ernte 2019 eine schwierige Situation und große Herausforderung. Obwohl der April und Juni trocken waren, fiel die Ernte und Qualitäten nicht schlecht aus.

Auch die Maisbestände lassen sich sehen und haben sich gut entwickelt. Die Trockenheit zwingt viele Milchviehbetriebe aufgrund der Futterknappheit im Grünland mit Silomais zu kompensieren. Dies bringt etwas Entlastung für die angespannte Getreidesituation und auf den Lagerstellen.

Sorgenkind Nummer Eins bleiben Körnerleguminosen, Ackerbohnen und Erbsen. Aus derzeitiger Sicht werden deshalb die Sojaflächen weiter wachsen und für viele Betriebe eine Alternative zur Ackerbohne sein.

Fruchtfolge treu bleiben. Für viele stellt sich nun mit dem Herbstanbau die Frage, wie und auf welche Kulturen soll man zukünftig setzen. Trotz der schwierigen Marktlage, sollte man die für den Betrieb bewährte Fruchtfolge beibehalten und nicht auf die vielleicht heuer bestbezahlte Frucht setzen. Neue Kulturen sollten man erst nach Abstimmung mit dem Vermarkter probieren.

Bereits 2001/2003, sowie 2006/2007 waren wir im Bio-Bereich mit Umstellungswellen und niedrigen Preisen konfrontiert. Es wird wieder eine gewisse Zeit dauern, dass sich der Markt weiter entwickelt. Es wird auch für so manche Betriebe andere Ideen brauchen, um den Fortbestand des Betriebes sicherzustellen.

Auch Milch und Rindfleisch unter Druck.

Nicht nur im Getreidebereich auch bei Milch und Rindfleisch ist der Markt derzeit gesättigt.

Dazu kommt, dass unser

Hauptexportland Deutschland, ihr gestecktes Bio-Ziel umsetzt, und den Biolandbau weiter ausbaut. Auch andere Länder, wie Dänemark und Frankreich ziehen mit der Produktion nach und drücken am Markt. Weiters ist der Osten nicht zu unterschätzen, der in den letzten Jahren massiv die Bio-Produktion ausgeweitet hat.

Aus diesem Grund braucht es erhebliche Anstrengungen, den Inlandsmarkt zu bearbeiten und bei der Außerhausverpflegung und Gemeinschaftsverpflegung den Bio-Anteil zu erhöhen.

Möglichkeit Sonderkulturen. Ein weiteres Problem liegt im Anbau von Sonderkulturen und Alternativen, welche zum Einen gut für die Fruchtfolge wären und zum Anderen den Markt bei anderen Kulturen entlasten würde. Nur diese Ware kommt derzeit zu günstigen Preisen vom Ausland nach Österreich, mit welchen der österreichische Betrieb aufgrund der unterschiedlichen Rahmenbedingungen nicht mithalten kann. Hier ist die Politik gefordert dieses Ungleichgewicht zu kompensieren, um vernünftige Deckungsbeiträge erwirtschaften zu können. Zum anderen Mal müssen wir uns derzeit der Diskussion stellen, lieber konventionell aus Österreich, als Bio vom Ausland.

Matthias Böhm
Erde & Saat



Die Marktlage entwickelt sich derzeit leider nicht gut

Richtlinien-Änderungsvorschlag für die Vollversammlung

Um einerseits die Abwicklung zu erleichtern und andererseits auch weiterhin die Vermarktung sicherstellen zu können, müssen unter anderem unsere Richtlinien den anderen Verbänden gleichgesetzt werden und damit sollten zu folgende Themenblöcke die Richtlinien geändert werden:

1. Gesamtbetrieblichkeit

Bisherige Formulierung: Bei Erde & Saat ist kein konventioneller Teilbetrieb möglich, auch nicht unter Ehepaaren. Unter gesamten Betrieb ist zu verstehen, dass alle Betriebe die der/die BetriebsführerIn bewirtschaftet, auch mit PartnerIn (Ehepartner

und Juristische Personen) eine wirtschaftliche Einheit (Gebäude, Lagerhallen, etc.) bildet, biologisch bewirtschaftet werden müssen.

Neue Formulierung: Sämtliche Betriebsteile, die von einem/r ErzeugerIn verantwortlich bewirtschaftet oder genutzt werden, müssen biologisch bewirtschaftet werden bzw. in die Umstellung mit einbezogen werden. Prinzip der Bewirtschaftereinheit d. h. ein und derselbe Betriebsleiter darf nicht gleichzeitig einen konventionellen und einen ökologisch bewirtschafteten Betrieb (natürliche und juristische Person) führen. Ehepartner sind separat geregelt.

2. Futtermittelantrag von Codexbetrieben – Nicht Verbandsware

Bisherige Formulierung: Sollte Nicht-Verbandsware zugekauft werden, muss diese aus Österreich stammen und darf 25 % der gesamten Zukaufsmenge nicht überschreiten.

Neue Formulierung: Falls Bio-Kraftfutter-Einzelkomponenten

(Getreide, Mais, Körnerleguminosen,...) als Nicht-Verbandsware zugekauft werden möchte, muss ein Antrag im Erde & Saat Verbandsbüro gestellt werden und dieser Zukauf darf 25 % der gesamten Zukaufsmenge nicht überschreiten. Grundfutter ist ausgenommen. Der Zukauf von Nicht-Verbandsware ist nur von einem Bio-Futtermittelerzeuger (Landwirt/in) direkt möglich, nicht über einen Händler oder Mischfutterwerk.

3. Umformulierung Auslauf-Weidetage (vereinfachte Formulierung):

Bisherige Formulierung: Bei Laufstallhaltung und 180 Weidetagen und/oder Auslauf (davon müssen die Tiere mind. 120 Tage auf der Weide sein) entfällt der ganzjährige Auslauf.

Neue Formulierung: Bei Laufstallhaltung mit Auslauf, müssen die Tiere mindestens 120 Tage auf der Weide sein.

Bei Laufstallhaltung ohne Auslauf, müssen die Tiere mindestens 180 Tage auf der Weide sein.

33. Vollversammlung

am Samstag, 19. Oktober 2019, 9:00 - 16:30 Uhr
Mostviertelhalle, Sportplatzstraße 4, 3350 Haag

Tagesordnung

1. Begrüßung und Eröffnung der Vollversammlung 9:00 Uhr

Eintreffen der Mitglieder, Fördermitglieder, Ehrengäste und Freunde

2. Vollversammlung 9:30 – 12:30 Uhr

Feststellung der Beschlussfähigkeit
Protokoll der 32. Vollversammlung
Bericht des Obmanns und aus der Geschäftsstelle
Kassabericht über das Jahr 2019
Bericht der Rechnungsprüfer, Entlastung des Vorstandes
Richtlinienänderungen
Diskussion über die Ausrichtung des Verbandes Erde & Saat

Mittagessen 12:30 – 14:00

3. Vortrag und Diskussion zum Thema „Gemeinwohl Ökonomie“ 14:00—16:00 Uhr

Unser jetziges Wirtschaftssystem steht auf dem Kopf. Das Geld ist zum Selbst-Zweck geworden, statt ein Mittel zu sein für das, was wirklich zählt: ein gutes Leben für alle. "Gemeinwohl-Ökonomie" bezeichnet ein Wirtschaftssystem, das auf gemeinwohlfördernden Werten aufgebaut ist. Sie ist ein Veränderungshebel auf wirtschaftlicher, politischer und gesellschaftlicher Ebene.

4. Austausch, Diskussion und gemütliches Beisammensein 16:00 – 16:30 Uhr

Wir freuen uns auf Dein Kommen und einen intensiven Austausch.
Interessierte und zukünftige HofübernehmerInnen sind herzlich eingeladen!

Neue MitarbeiterInnen im Team von Erde & Saat

Wie bereits in den letzten Newsletter mitgeteilt wurde, hat es aufgrund der stetig wachsenden Aufgaben und persönlicher Veränderungen, einige Veränderungen im Team der Geschäftsstelle gegeben. Wir wollen euch die 3 neuen Gesichter vorstellen.

Britta Hofer (Qualitätsmanagement, 24 Wochenstunden)



Mein Name ist Britta Hofer, bin 35 Jahre alt und ich wohne im schönen Steyr-tal in Oberösterreich. In der Gemeinde Steinbach an der Steyr habe ich mit meinem Lebensgefährten ein kleines Paradies im Grünen gefunden, wo wir seit kurzem wohnen und viel Obst und Gemüse für den Eigenbedarf selber anbauen und verarbeiten.

Unseren Geschäftsführer Matthias Böhm kenn ich bereits seit meiner Schulzeit in der HLBLA St. Florian. Ich war dort Schulsprecherin und habe im Jahr 2004 maturiert. Im Anschluss habe ich auf der Universität für Bodenkultur Biologische Landwirtschaft studiert. Während der Sommer in der Studienzeit war ich vor allem auf Bio-Betrieben (unter anderem 2 Sommer auf einer Bio-Alm (Butter und Käseherstellung), einer Bio-Molkerei, etc.).

Nach dem Abschluss auf der Boku, hatte ich die tolle Chance per WWOOFing (WWOOF – Das weltweite Netzwerk für freiwillige HelferInnen auf biologischen Höfen) mit einer Freundin für 2 Monate durch Neuseeland und gleich anschließend 2 Monate durch Australien, von Hof zu Hof zu ziehen, und dort große wie kleine Bio-Landwirtschaften zu besuchen und mitzuarbeiten.

Im Anschluss habe ich für ca. 1 Jahr bei der Bio-Kontrollstelle BIOS in Wartberg an der Krems gearbeitet und danach war ich für 7 Jahre bei der LebensmittelFairSicherung in Kremsmünster. Dort haben wir die Bio-Produkte der Bio-Marke Natur aktiv der Supermarktkette HOFER kontrolliert und ich war unter anderem für die Produktsicherung und Lieferantenbewertung zuständig. In diesen 7 Jahren habe ich einen guten Einblick vor allem in Bio-Verarbeitungsbetriebe im In- und Ausland (von Ecuador bis Norwegen, Spanien, Italien, Griechenland...) bekommen.

Nachdem ich nun aber wirklich mal genug in der Welt herumgekommen bin und mich nun sesshaft gemacht habe, freut es mich total, dass ich neben meiner ausgefüllten Zeit auf unserem Anwesen, nun seit Mai 2019 das Team von Erde & Saat mit 24 Stunden pro Woche unterstützen darf.

Die biologische Landwirtschaft ist für mich die einzig wahre Landwirtschaft im Sinne von Kreislaufdenken, Nachhaltigkeit und Ressourcenschonung. Es ist mir eine totale Ehre für einen Verband arbeiten zu dürfen, bei dem richtige Urgesteine von Biobauern und -bäuerinnen und Bio-VerarbeiterInnen von Anfang an dabei sind und von denen ich noch soviel lernen kann.

Zu meinen Aufgaben im Bioverband zählt vor allem die Betreuung des Qualitätsmanagements, die Kommunikation mit anderen Verbänden und Kontrollstellen, sowie die organisatorische Unterstützung bei Projekten (wie zum Beispiel das wieder zum Leben erwachte Saatgutprojekt), sowie auch die Organisation von Feldtagen.

Wolfgang Plaimer (Referent der Geschäftsführung, 24 Wochenstunden)



Mein Name ist Wolfgang Plaimer, bin 38 Jahre, verheiratet und habe 2 kleine Kinder (5 und 6 Jahre). Seit März 2019 arbeite ich beim Bioverband als Referent der Geschäftsführung.

Nach meiner Matura (Bautechnik) und dem Bundesheer habe ich Politikwissenschaft und Philosophie studiert.

Nach Abschluss des Studiums arbeitete ich zuerst im Projektmanagement an der Medizinischen Universität in Wien. Danach zog es mich wieder in die Heimat und somit war auch ein Arbeitsplatzwechsel notwendig.

Nach 3 Jahren im Dienste der Forschung an der Johannes Kepler Universität in Linz, begann ich als parlamentarischer Mitarbeiter für einen Nationalrat zu arbeiten. Da habe ich sehr viel über die Funktionsweise und die Machtmechanismen in unserem Land gelernt. In meiner Funktion als Büroleiter war ich Hauptverantwortlich für die gesamte Öffentlichkeitsarbeit, Interessensvertretung, Organisationsentwicklung, Projektmanagement und eigentlich alles was so an unvorhergesehenen passiert ist.

Obwohl diese Arbeit sehr abwechslungsreich war, hat es mich auf die Dauer nicht erfüllt, da ich mit der ganzen Parteipolitik nicht viel anfangen konnte. Es wurde mir auch immer klarer, in welche Richtung sich unsere Gesellschaft bewegt. Wir brauchen in vielen Bereichen des täglichen Lebens ein Umdenken, und ein wesentlicher Teil ist, wie wir unsere Ernährung gestalten. Was wir da der Umwelt, den Tieren und den Menschen teilweise antun, ist unzumutbar. Ich will ohne unnötige Kompromisse für die „gute Sache“

kämpfen, und deshalb hab ich mich entschlossen, für Erde & Saat zu arbeiten.

Es macht mir sehr große Freude, mit euch gemeinsam die Bio-landwirtschaft und den Gedanken einer enkeltauglichen Zukunft zu leben und zu fördern! Der Verband ist in den letzten Jahren kontinuierlich gewachsen. Jetzt Bedarf es den Aufbau geordneten Strukturen, um die sehr erfolgreiche Arbeit auch weiterhin in der gewohnten Qualität fortführen zu können. Es ist meine Aufgabe, diese Strukturen und eine schlagkräftige Organisation zu schaffen und so gemeinsam mit euch den Verband in eine erfolgreiche Zukunft zu führen. Darauf freue ich mich!

Florian Seltenhammer (Fachbetreuer, geringfügig beschäftigt)



Ich möchte mich hiermit als jüngstes Mitglied der Erde & Saat Familie vorstellen.

Mein Name ist Florian Seltenhammer, ich bin 24 Jahre alt und komme aus Paasdorf bei Mistelbach in Niederösterreich. Ich lebe und arbeite inmitten des wunderschönen Weinviertels. Wie der Name schon sagt, ist in unseren Breiten der

Weinbau sehr verbreitet, aber auch der Ackerbau ist ein wichtiges Standbein in unserer Region.

Als jüngstes von drei Kindern wurde mir schnell klar, dass ich den elterlichen Betrieb übernehmen werde. Meine landwirtschaftliche Ausbildung begann 2010 am Francisco Josephinum in Wieselburg und nach sehr ereignisreichen Jahren schloss ich 2015 meine Schullaufbahn mit der Matura ab. In dieser wundervollen Zeit konnte ich sehr viel über die Landwirtschaft und allem, was

damit verbunden ist kennen lernen. Auch auf den Bereich der Persönlichkeitsbildung wurde während unserer Schulzeit Wert gelegt und somit lernten wir Wichtiges für das weitere Leben, wie den Umgang miteinander.

Zwischen meinen Schuljahren gab es natürlich auch verschiedene Praktika, die aufzeigten, wie vielfältig die Landwirtschaft ist und wie viel man von anderen Betrieben lernen kann.

Nach der Matura leistete ich meinen Wehrdienst ab und mit 2016 wurde ein Teil des elterlichen Betriebes auf mich überschrieben. Erst die Zeit am eigenen Betrieb machte die Biologische Landwirtschaft für mich richtig interessant.

Unser Betrieb ist seit 2010 ein rein biologischer Ackerbaubetrieb. Neben unseren Hauptkulturen, wie Winterweizen, Sonnenblumen und Ölkürbissen werden auch noch verschiedenste Sonderkulturen angebaut, wie z.B.: Öllein, Leindotter und Linsen. In den Sommer-, bzw. Herbstmonaten werden Getreide und andere Kulturen auf unserem Betrieb für die Saatbau Erntegut übernommen.

Durch die verschiedenen Arbeiten sowie die Herausforderungen, die sich immer wieder entwickeln, ist das ganze Jahr über etwas zu erledigen.

All diese Dinge faszinieren mich an der Landwirtschaft und machen diese zu einer ganz besonderen Tätigkeit für mich.

Als ich dann die Möglichkeit hatte, geringfügig für Erde & Saat tätig zu sein, nutzte ich die Chance und fing im Frühjahr dieses Jahres mit der Arbeit an.

Es ist für mich eine Möglichkeit neben der Tätigkeit am Betrieb, auch andere Seiten kennenzulernen und was es bedeutet, als Bioverband für die Landwirte da zu sein.

Minotaurus denkt nach

Minus 10% ist das Ergebnis für 2018 vom Grünen Bericht beim bäuerlichen Einkommen. Nicht viel besser wird es 2019 sein. Nicht so schlimm, wird sich der eine oder andere denken. Jedoch haben die letzten Jahre gezeigt, dass die nächste Generation diese Auswirkungen erheblich mehr zu spüren bekommt.

Der Borkenkäfer vernichtet ganze Wälder, Wiederaufforstungen vertrocknen und die Holzpreise sind seit Jahren im Keller. Im Grünland bringt der Engerling massive Einbußen für den Grünlandbetrieb, welches mit enormen Aufwand rekultiviert werden muss. Durch die geringen Erträge, steigen die Produktionskosten für das Grundfutter enorm. Dazu kommt es zu einem Preisverfall bei Schlachtvieh, sowie zu teurem Futtermittelzukauf. Je nach Region bringt die Trockenheit erhebliche Ausfälle im Ackerbau und zusätzlich niedrige Bio-Preise aufgrund von Überangebot. Aber auch Mäuseplagen sorgen für erheblichen Einbußen bei Hauptkulturen und Zwischenfrüchten. Einheitswerterhöhungen, vorgegebene Indexanpassungen, schwierige Marktlagen und steigende betriebliche Ausgaben belasten den Betrieb. Nachdem viele von uns derzeit von der Substanz leben, müssen wir uns Gedanken machen, wie wir den Betrieb für die nächste Generation erhalten und sicherstellen. Denn wenn eine Generation auslässt, kann dies nur schwer aufgeholt werden, wenn nicht laufend in einen Betrieb investiert wird.

Dazu kommen sinnlose Handelsabkommen und politische Aktionen, die einem Verrat an der ehrlichen bäuerlichen Arbeit gleichkommt. Wohin soll diese Entwicklung noch führen?



Zukunftsklausur des neuen Vorstandes

Am 8. und 9. März hat sich der neu gewählte Vorstand zu einer arbeitsreichen Klausur über die zukünftige Strategie des Verbandes in Sachsen getroffen.



V.l. Herbert Egger, Hans Kehrer, Christian Seltenhammer, Christoph Krichbaum, Andreas Prehofer, Josef Eder, Gerald Pflügelmeier, Klaus Hubauer, Wolfgang Plaimer, Walter Lehner

Unter dem Motto „Zukünftige Strategie und Vision von Erde & Saat“ wurde, mit Hilfe einer professionellen Moderation, den Gedanken freier Lauf gelassen und Zukunftsbilder unseres Verbandes gemalt.

Schwierige Fragen für die Zukunft. Wie wird sich der Bio-Landbau entwickeln? Wo soll der Verband 2025 stehen und welche Rolle soll er spielen? Wie kann sich der Verband ordentlich positionieren? Was sind die Anforderungen an den Vorstand, und wer übernimmt welche Aufgaben? Das waren die Fragestellungen zu Beginn der Klausur.

Zu all diesen Fragestellungen wurden Ideen und Vorstellungen gesammelt. Danach ging es daran, sie zu priorisieren und die Wichtigsten herauszufiltern. Nachdem man sich auf die ersten Schwerpunkte geeinigt hatte, ging es an die detailliertere Ausarbeitung dieser.

Stabile Vermarktungswege. Schnell wurde klar, dass es die Vermarktungswege abzusichern und zu stabilisieren gilt, so-

wie unsere besondere Arbeitsweise klar nach außen kommuniziert werden muss. Derzeit schaut es so aus, als ob die Vermarktung im gesamten Bio-Markt schwie-

riger wird, und der Konkurrenzdruck stetig steigt. Das macht nicht nur der größere Binnenmarkt aus, sondern auch die großen Flächen im Ausland, die jedes Jahr auf Bio umgestellt werden. Aktuell steigt das Angebot an Bio-Ware schneller als die Nachfrage danach. Dies wird mittelfristig zu Problemen und Herausforderungen führen.

Besondere Arbeitsweise. Die Erde & Saat Arbeitsweise und die daraus entstehenden Produkte sind etwas Besonderes und das soll auch dementsprechend gewürdigt werden. Es gilt diese Besonderheit am Markt so zu positionieren, so dass unsere Mitgliedsbetriebe davon dementsprechend profitieren.

Konkreter Fahrplan. Am zweiten Tag wurden dann die Aufgaben konkret ausgearbeitet und ein Fahrplan zur Erreichung dieser Ziele gemacht. Wer ist für welche Aufgaben zuständig, und bis wann werden wir welche Schritte einleiten und durchführen. Die Motivation der Teilnehmer war sehr hoch, und dementsprechend ambitioniert sind auch die Zielsetzungen geworden. Mit dem größeren und neu geformten Team in der Geschäftsstelle wird auch einiges mehr möglich sein als in den vergangenen Jahren. Die personellen Ressourcen müssen mit der Größe des Verbandes mithalten können, sonst wird es schwierig werden in Zukunft.

Nach diesen sehr intensiven zwei Tagen, die den Vorstand auch als Ganzes zusammenschweiß hat, traten alle voller Tatendrang wieder den Nachhauseweg an—Eine erfolgreiche Klausur ging zu Ende.



An einem Strang ziehen—nur gemeinsam sind wir stark! Das Motto im Vorstand

Wolfgang Plaimer
Erde & Saat

Erfolgreiches Audit von Bio Suisse bei Erde & Saat

Die Bio Suisse hat in der Zeit von 2. bis 5. April ihr routinemäßiges Audit in unserem Verband durchgeführt. 3 Jahre nach der ersten Kontrolle gab es keine einzige Beanstandung seitens des Vertreters von Bio Suisse gegenüber unserer Arbeit.

Kontrolle der Verbandsarbeit. Wie beim letzten Audit der Bio Suisse waren auch dieses mal wieder sehr umfangreiche Vorarbeiten für den Verband nötig, um dem hohen Niveau des Audits gerecht zu werden.

Erster Programmpunkt des ausführlichen Audits war am 2. April die Begutachtung der Verbandsarbeit. Die Geschäftsführung von Erde & Saat, vertreten durch Matthias Böhm und Wolfgang Plaimer, standen dem Bio Suisse Vertreter Kenzo van Gogh Rede und Antwort.

Nach mehr als 6 Stunden Durchsicht und Überprüfung aller Unterlagen, Dokumente und Arbeitsprozesse wurde die Verbandsarbeit von Herrn van Gogh ausdrücklich gelobt.

Audit bei Kontrollstelle – SGS. Als nächstes erfolgte dann das Audit bei einer unserer Kontrollstellen, nämlich der SGS in Wien. Auch hier verlief das Gespräch äußerst erfolgreich und positiv.

Vorort Kontrolle bei Thomas Surböck. Abschließend ging es dann am Freitag zur begleitenden Kontrolle vor Ort. Diese fand im Waldviertel, bei Thomas Surböck statt. Herr van Gogh konnte sich bei dieser begleitenden Kontrolle von der akribi-

ist sein Lupinenkaffee. Wir konnten uns alle von dem sehr aromatischen Geschmack, der sehr bekömmlich ist, auch bei einer Kostprobe überzeugen.



v.l.: Kenzo van Gogh(Bio Suisse), Wolfgang Plaimer, Thomas Surböck, Sandra Hummel (SGS Austria)

schen und genauen Arbeit der Kontrollorin überzeugen und war auch hier sehr zufrieden.

Thomas Surböck, auf dessen Betrieb die begleitende Kontrolle stattfand, ist ein sehr innovativer Landwirt. Er legt bei seiner Arbeit großen Wert auf eine ganzheitliche Produktionsweise. Er produziert Kürbiskernöl und eine absolute Neuheit

Bestätigung der Arbeit. Nach Abschluss aller Kontrollen und Gespräche lässt sich ein äußerst positives Resümee ziehen. Für den Verband ist dies auch die Bestätigung der guten Arbeit und gleichzeitig der Auftrag, dieses Niveau auch in Zukunft zu halten.

Wolfgang Plaimer
Erde & Saat



Rückblick Wintertagung 2019

Heuer standen die beiden Wintertagungen ganz im Zeichen des Bodens und des Menschen. Dr. Christophel erklärte uns die Funktionsweise des Bodens und Dr. Höglinger kümmerte sich um das Seelenleben von uns Menschen.

Dr. Dominik Christophel vom Geobüro Chrisotphel in Velburg (Deutschland) berichtete uns sowohl am 1. März im Bildungshaus St. Hippolyth in St. Pölten, als auch am 2. März beim Fernreitherhof in Gunskirchen über das Wunderwerk Boden. Er veranschaulichte in seinem sehr verständlichen und interessanten Vortrag die Entstehung, die Entwicklung und vor allem das Zusammenwirken der einzelnen Bodenfaktoren.

Besonders spannend war die Erklärung des Wirkens der einzelnen Nährstoffe im Boden. Grundgedanke dabei ist, dass es immer eine Gesamtanalyse aller Nährstoffe benötigt, um Rückschlüsse auf die aktuelle Bodenbeschaffenheit zu erlangen. Die Verhältnisse vor Ort und die Re-



Dr. August Höglinger machte den TeilnehmerInnen Mut mit Veränderungen positiv umzugehen

te, Humusgehalt u.a. erhält man dann ein umfangreiches Bodenscreening sowie eine individuelle Düngeempfehlung mit exakten Mengenangaben.

An den beiden Nachmittagen stand jeweils der Mensch im Vordergrund. Dr. August Höglinger versuchte den TeilnehmerInnen in St. Pölten Mut zur Verände-

Am zweiten Tag in Gunskirchen war das Thema zu dem Dr. August Höglinger referierte die Entrümpelung unseres Lebens. Dabei ging er zuerst auf die äußerlichen Dinge des Lebens ein. Jene Sachen, die wir sammeln, uns aufheben oder von denen wir uns einfach nicht trennen können. Egal ob beruflich oder privat, jeder hat eine ganze Menge Gerümpel von dem er sich langsam aber stetig trennen sollte.

Aber auch in Beziehungen und der eigenen Seele soll der Ballast abgeworfen, und das Gerümpel entfernt werden. Dieser aufgeräumte Zustand führt zu einer Entlastung und einer Befreiung der Seele.

Dr. Höglinger machte uns in seinen beiden Vorträgen wieder einmal bewusst, dass wir uns selbst als Menschen ernster und wichtiger nehmen müssen. Wir vergessen sehr oft, den Blick auch auf unsere eigenen Bedürfnisse und Probleme zu richten. Um in einer sich ständig beschleunigenden Welt, die immer komplexer wird zurecht zu finden, dürfen wir den Blick auf uns Menschen nicht vernachlässigen.

Wolfgang Plaimer
Erde & Saat



Dr. Dominik Christophel erklärte präzise das Zusammenwirken im Boden und gab praktische Tipps

lationen der Nährstoffe zueinander ergeben dann ein Bild des vorhandenen Bodens.

Dr. Christophel analysiert die Böden nach der Methode von Dr. Albrecht. Zusammen mit den Analysen auf Spurenelemen-

terung zu machen. Dabei ging es in erster Linie darum, die Veränderung als Chance zu sehen, und nicht als Gefahr. Wenn man will, dass die guten Sachen im Leben bewahrt werden, dann muss sich drum herum einiges ändern.

Bio-Handwerk als neuer Maßstab der Verarbeitung

Erde & Saat etabliert ein Bio-Handwerk, welches hochqualitative Vermarktungswege eröffnen soll

Was ist das Bio-Handwerk?

Zu den Grundsätzen von Erde & Saat gehört neben der biologischen Bewirtschaftung auch die Verarbeitung hochwertiger Rohstoffe und Lebensmittel. So haben sich bereits in den 1990er Jahren zahlreiche Mitgliedsbetriebe zu DirektvermarkterInnen und UnternehmerInnen entwickelt.

Grundlegend für die Erde & Saat Verarbeitungs- und Produktionsweise sind die Verwendung regionaler, biologisch hergestellter Rohstoffe, der Erhalt und die Weiterentwicklung von traditionellem Handwerkswissen und die Wahrnehmung der sozialen Verantwortung in der Region. Ebenso im Mittelpunkt steht die Verwendung alter, ortsangepasster Rassen und Sorten.

Dadurch unterscheiden sich die Produkte auch ganz klar von der standardisierten und austauschbaren Ware üblicher Herstellungsarten.

Dieser Weg, der durch Selbstverantwortung und Idealismus geprägt ist, ließ Handwerksbetriebe entstehen, die biolo-



gische Urprodukte zu einzigartigen, individuellen und hervorragenden Handwerkszeugnissen in traditioneller Weise weiterverarbeiten.

Jetzt geht es darum, diesen Weg konsequent weiter zu gehen allerdings mit dem Ziel, einer breiteren Einbindung von Verarbeitern und Produzenten. Das Bio-Handwerk wird eine Möglichkeit sein, wie wir das Gedankengut von Erde & Saat über die Verbandsgrenzen hinweg tragen können.

Neue Wege beschreiten

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, dieses Bio-Handwerk österreichweit zu implementieren und als neuen und qualitativ hochwertigen Weg der Entwicklung innerhalb der Bio-Szene zu etablieren. Wir



wollen die Betriebe besser miteinander vernetzen, um eine wirtschaftlich tragfähige und zukunftsweisende Positionierung des Bio-Handwerks in Österreich zu

schaffen. Dazu werden wir auch unsere Hoftore für interessierte KonsumentInnen öffnen müssen.

Ein erster Schritt wird sein, ausgewählte Pionierbetriebe zu Schaustätten für dieses besondere Bio-Handwerk zu machen. Dort

soll den BesucherInnen gezeigt werden, wie traditionelles und meisterliches Handwerk heute funktionieren kann.

Bio-Handwerk Regulativ

Ein neuer Zugang ist, dass das Bio-Handwerk Regulativ, welches von den aktiven Bio-Handwerksbetrieben selbst konzipiert wird, und einem kontinuierlichen Anpassungsprozess durch regelmäßige Betriebsbesichtigungen unterzogen wird. Damit werden die Individualität sowie die Selbstverantwortung der Betriebe gestärkt, und die Anpassungsfähigkeit des Regulativs an neue Situationen

und individuelle Gegebenheiten ist gegeben. Es wird kein Abarbeiten von aufgeblähten Checklisten, oder starren Richtlinien geben, sondern ein gemeinsames Erarbeiten eines Regulativs, das sich der Individualität des Betriebes widmen kann.

Anschubfinanzierung notwendig

Zur Realisierung diese Vorhabens werden wir einiges an finanziellen Mitteln benötigen. Daher versuchen wir einerseits Fördermittel zu lukrieren, andererseits brauchen wir auch motivierte Betriebe zur Anschubfinanzierung. Wenn du Interesse hast, an diesem besonderen Projekt mitzuarbeiten, bitte nimm Kontakt mit unserer Geschäftsstelle auf.

Wolfgang Plaimer
Erde & Saat

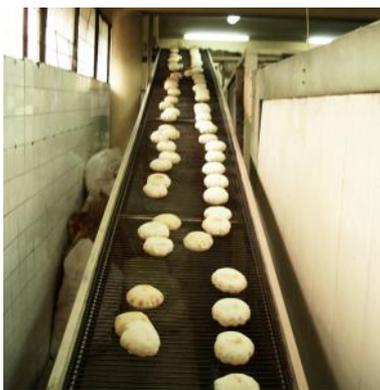
Herausforderungen in der Direktvermarktung und für die traditionellen Handwerksbetriebe

Die immer weiter fortschreitende Globalisierung und damit einhergehend die Liberalisierung aller Marktbereiche hat mittlerweile auch die Bio-Szene voll erreicht. Große Konzerne und riesige Handelsketten dominieren und diktieren weite Teile des Marktes. Das traditionelle Handwerk und die Direktvermarktung kommen dabei schwer unter Druck und müssen sich neue Wege zum Bestehen am Markt überlegen.

Das AgrarBündnis e.V. aus Deutschland hat dazu ein sehr aussagekräftiges und mit viel wissenschaftlichem und statistischem Material aufbereitetes Diskussionspapier vorgelegt, welches in weiterer Folge kurz zusammengefasst werden soll und einen Überblick über die gesamte Bio-Szene bieten wird.

Rückgang traditioneller Handwerksbetriebe. Vor allem die traditionellen Handwerksbetriebe sind in den letzten Jahren deutlich weniger geworden. Am härtesten hat das die Bäcker und Fleischer getroffen, wo in den letzten 15 Jahren rund ein Viertel ihren Betrieb zusperrten mussten (Quelle: Statistik Austria). Bei den meisten war der Hauptgrund der immer härter werdende Preisdruck, aber auch der Mangel an Fachkräften sowie der kontinuierlich wachsende Verwaltungsaufwand samt einhergehender Bürokratie.

Vorteile für Industrie. Wenn man sich die Gemengelage in der Nahrungs- und Lebensmittelbranche anschaut, dann liegen die



Die Gesetze sind für die Industrie gedacht, nicht für die Handwerksbetriebe

Ursachen für diesen Strukturwandel vor allem beim stetig wachsenden Druck der durch die Lebensmittelindustrie ausgeübt wird. Der billigste Preis ist nach wie vor ein entscheidendes Kaufkriterium, und da hat die Lebensmittelindustrie meist die Nase vorn. Die ungleichen Rahmenbedingungen machen diesen Wettbewerbsvorteil für die Industrie möglich und bringt so die Direktvermarkter und die traditionellen Handwerksbetriebe ungerechtfertigter Weise in die Bredouille.

und bringt so die Direktvermarkter und die traditionellen Handwerksbetriebe ungerechtfertigter Weise in die Bredouille.

Nachteile für das Handwerk. Viele Vorschriften sind nicht auf das handwerkliche Verfahren ausgerichtet, sondern zielen auf die speziellen Risiken der industriell-arbeitsteiligen Produktion der Konzerne. Sie sind somit für die kleinteilige Struktur der Direktvermarkter und Handwerksbetriebe schlicht nicht anwendbar. So

ist es bei den Hygienevorschriften eindeutig, dass diese auf die Lebensmittelindustrie abzielen. Durch diese Überregulierung werden die Handwerksbetriebe immense finanziell belastet. Die Lebensmittelhygiene war jedoch nur ein Anfang. Die Anforderungen unserer Gesellschaft werden immer vielfältiger. So werden



Überbordende Bürokratie macht es für Handwerksbetriebe immer schwerer

auch im Bereich Umweltschutz, Arbeitsschutz oder Tierschutz immer wieder neue Vorschriften und Kontrollen geschaffen, bei denen auch das Handwerk mitziehen muss. Diese sind natürlich weitestgehend gerechtfertigt, aber sie müssen eben passgenau auch für die Handwerksbetriebe zu geschneidert werden.

Fehlende Bildung. Zusätzlich verschärft der Fachkräftemangel die Situation in diesem Bereich. Denn die derzeitigen Berufsausbildungen zielen am Bedarf von direkt vermarktender Landwirtschaft sowie den Handwerksbetrieben eindeutig vorbei. Die Anforderungen in einem Handwerksbetrieb sind viel komplexer und vielseitiger als in großen arbeitsteilig organisierten Betrieben, die mit angelerntem Personal billig produzieren können. Diese vielseitigen Aufgaben werden bei der Ausbildung nicht mehr gelernt. So können gelernte Bäcker ohne Backmischung kein Brot mehr herstellen, oder Metzger keine Tiere mehr selber schlachten. Für Arbeiter in der Backbox ist keine dreijährige Ausbildung mehr nötig.

Das AgrarBündnis

... ist ein unabhängiger, überparteilicher und überkonfessioneller Zusammenschluss von derzeit 25 unabhängigen Organisationen aus Landwirtschaft, Umwelt-, Natur- und Tierschutz sowie Verbraucher- und Entwicklungspolitik mit mehr als 1 Million Einzelmitgliedern.

Ein Hauptprojekt des AgrarBündnisses ist seit 1993 die Herausgabe des agrarpolitischen Jahrbuchs "Der kritische Agrarbericht".

Für die direktvermarktenden landwirtschaftlichen Betriebe sieht es nicht anders aus. In der klassischen Ausbildung zum Landwirt (Berufsschule, Fachschule) gibt es keine Ausbildungsinhalte die sich abseits des Mainstreams befinden: Masse produzieren und abliefern ist angesagt! Lehrinhalte für biologische Bewirtschaftung ist in den meisten Fachschulen, wenn überhaupt, ein Randthema. Für angehende Landwirte sind Rechtsvorschriften für Eigenverarbeitung und Vermarktung kein Schulfach, ebenso wenig wie „unternehmerisches Handeln“ oder Schulungen, die die Kooperationsfähigkeit verbessern, beispielsweise um Erzeugergemeinschaften zu gründen oder Kooperationen aufzubauen.

Fehlender Markenschutz. Erschwert wird die Vermarktung von handwerklich hergestellten Biolebensmittel auch durch den fehlenden Schutz der verwendeten Begriffe. Es ist es der Back-,

Fleisch- und Milchindustrie erlaubt ihre Produkte als „handwerklich erzeugt“ zu deklarieren, obwohl sie in Backstraßen hergestellt, das Faschierte in begaster Schutzfolie abgepackt werden, oder der billigste Pizzakäse verwendet wird. Da wird der Verbraucher ganz gezielt in die Irre geführt.

Neues Projekt gestartet. Um dieser Entwicklung entschieden entgegen zu wirken ist viel Aufklärungsarbeit an den verschiedensten Stellen notwendig. Ein Projekt, das in diese Richtung den Weg weisen wird, ist das Erde & Saat Projekt des Bio-Handwerks. Dabei soll dieser Weg des traditionellen Bio-Handwerks wieder mehr forciert werden und große Breitenwirkung erlangen. Mehr zu dieser Initiative findet ihr auf Seite 22.

Wolfgang Plaimer
Erde & Saat

Sind biologische Lebensmittel besser?

Die Erwartungen an biologische Lebensmittel sind hoch und umfassend: pestizidfrei, geschmackvoll und gesund sollen sie sein, zudem umweltschonend und sozialverträglich produziert.

Die artgerechte Tierhaltung, der standortangepasste Anbau sowie der Verzicht des Biolandbaus auf chemisch-synthetische Pestizide, mineralische Stickstoffdünger, Gentechnik und künstliche Zutaten sollen sich in der Lebensmittelqualität widerspiegeln. Dieses Bild bestätigt das „Biobarometer Schweiz“, eine Studie mit über 500 Konsumentinnen und Konsumenten, welche das FiBL 2018 durchgeführt hat. Die wichtigsten Gründe für den Kauf von Bioprodukten sind demnach die artgerechte Tierhaltung inkl. weniger Antibiotikaeinsatz, weniger Pflanzenschutzrückstände und andere Schadstoffe in den Produkten sowie die Klimafreundlichkeit der Produkte. Dass Biolebensmittel zur gesunden Ernährung beitragen können, wird in der Studie erst an fünfter Stelle genannt, auch wenn dies in der Öffentlichkeit als Argument für Biokonsum immer wieder angebracht wird.



Die Erwartungen an Bio-Lebensmittel sind hoch, aber werden sie ihnen auch gerecht?

Wissenschaft

In Frankreich wurde in den Jahren 2017 und 2018 eine grossangelegte Studie durchgeführt, welche den Zusammenhang zwischen der Gesundheit und dem Konsum von Bioprodukten aufzeigt. Gezeigt werden konnte, dass Personen, die häufig Bioprodukte essen, ein kleineres Risiko zu Übergewicht haben und, dass bei ihnen weniger Pestizide im Urin nachgewiesen werden können. Es gab Hinweise darauf, dass sich die Bioernährung auch auf ein tieferes Krebsrisiko auswirkt, dies ist aber noch nicht bestätigt. Auch in früheren Studien wurde angegeben, dass

Konsumentinnen und Konsumenten von Bioprodukten gesünder sind. Vermutet wird, dass sie bewusster leben und mehrheitlich essen, was der Gesundheit förderlich ist.

Wissenschaftliche Studien zur Qualität von Le-

bensmitteln basieren immer auf dem Vergleich des Gehalts an einzelnen Inhaltsstoffen. Dieser Ansatz erleichtert den Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftlern die Beurteilung von Lebensmitteln und wird von der Mehrheit der Fachwelt akzeptiert. Dem Anspruch einer ganzheitlichen Beurteilung kann diese Betrachtungsweise jedoch nicht Stand halten. Neben Einzelstudien (sogenannten Originalstudien), die ausgewählte Lebensmittel und Inhaltsstoffe untersuchen, werden in internationalen Wissenschaftsjournalen auch sogenannte Metaanalysen publiziert, welche die Ergebnisse von Einzelstu-

dien zusammenfassen und daraus Schlussfolgerungen ziehen. Die neueste Metastudie (Baranski et al. 2017) zeigt auf, dass Bioprodukte mehr Antioxidantien und weniger Cadmium enthalten als konventionelle pflanzliche Produkte. Bei



Bei den verschiedensten Tests wurden in Bioprodukten mehr gesundheitsförderliche Inhaltsstoffe festgestellt

Fleisch- und Milchprodukten wird immer wieder hervorgehoben, dass Bioprodukte mehr Omega-3-Fettsäuren enthalten als konventionelle Produkte. Ob und wie stark sich diese Gehalte tatsächlich auf unsere Gesundheit auswirken, konnte bislang nicht bewiesen werden.

Verarbeitungstechnologien

Die Herstellung von biologischen Lebensmitteln unterscheidet sich in einigen Punkten von der Herstellung konventioneller Lebensmittel. Nicht nur für die Landwirtschaft, sondern auch für die Verarbeitung legt die EU-Öko-Verordnung fest, was gemacht werden darf. Die Verarbeitung soll möglichst schonend sein. Was genau „schonend“ in der Verarbeitung heisst, wird hingegen nicht angegeben. Einzelne privatrechtliche Bioverbände, wie Bioland, Bio Suisse oder Demeter, definieren „schonend“, indem sie einzelne Verarbeitungstechnologien nicht zulassen. So verbietet Demeter das Homogenisieren von Milch, da das Zerkleinern der Fettkügelchen durch den Homogenisationsdruck von Demeter als zerstörend und nicht schonend beurteilt wird. Bio Austria erwähnt in den Richtlinien keine Ein-

schränkungen zu Verarbeitungstechnologien.

Auch ob Fruchtsäfte nur als Direktsaft verkauft werden dürfen oder ob ein Konzentrat mit nachträglicher Verdünnung eine mögliche Alternative darstellt, wird immer wieder diskutiert. Dabei stellt sich die Frage, ob es besser ist, auf den zusätzlichen Schritt des Konzentrierens zu verzichten und den Saft über weite Distanzen zu transportieren, oder ob es sinnvoller wäre, den Saft im Ursprungsland zu konzentrieren. Vor allem

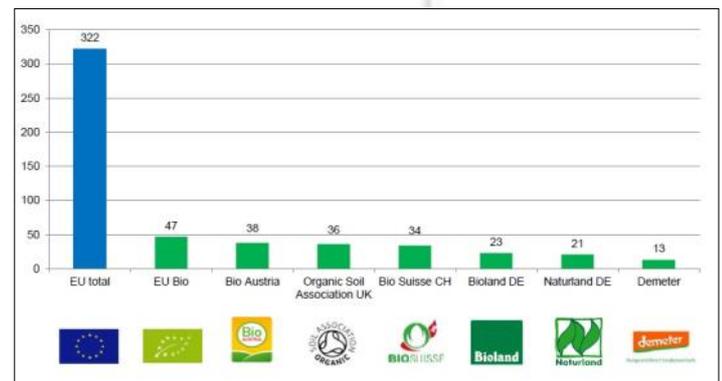
wenn der Orangensaft aus weit entfernten Ländern wie Brasilien kommt, ist die Frage relevant, ob es sinnvoll ist, soviel Wasser zu transportieren. Konzentrieren und wieder verdünnen wird von verschiedenen Bioverbänden jedoch als zu wenig schonend beurteilt, die Qualitätseinbußen werden als zu hoch eingestuft. Die EU-Öko-Verordnung erlaubt das Verfahren.

So sind viele Verarbeitungstechnologien nach der Bioverordnung erlaubt, nicht aber mit einem privatrechtlichen Label vereinbar. In der neuen Bio-Basisverordnung der EU, welche 2021 rechtskräftig wird, ist vorgesehen eine Liste von Technologien zu erstellen, entweder Positiv- oder Negativliste, dass auch auf Gesetzesebene eine Einschränkung der Technologien eingeführt werden könnte. Die Beurteilung, welche Verarbeitungstechnologien zu Bio passen, ist nicht einfach. Daher wirkt das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL momentan an einem europaweiten Projekt mit, welches zum Ziel hat, ein Verfahren für die Beurteilung von Verarbeitungstechnologien zu erarbeiten. Weitere Infos (<https://www.proorgproject.com/>)

Zusatzstoffe

Verarbeitete Fertigprodukte sind mittlerweile auch in Bioqualität weit verbreitet und die Nachfrage steigt stetig. Fertigprodukten enthalten neben Konservierungsmitteln und anderen Zusatzstoffen vielfach auch Aromen und Farbstoffe. Viele dieser Stoffe sind in Bioprodukten nicht erlaubt.

Mehr als 320 Zusatzstoffe sind in Europa für die Verarbeitung konventioneller Lebensmittel zugelassen. Für alle diese



Viele der von der EU erlaubten Zusatzstoffe sind bei den Verbänden verboten

Stoffe muss die gesundheitliche Unbedenklichkeit garantiert werden. Trotzdem ist ihr Einsatz in vielen Fällen unnötig. Bioprodukte schmecken z.B. auch ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern sehr gut.

Bioprodukte sollen authentischer und natürlicher sein als konventionelle Produkte. Diese Grundidee widerspiegelt sich in der EU-Ökoverordnung auch in der einschränkenden Liste von erlaubten Zusatzstoffen. Bioverbände schränken den Einsatz noch mehr ein. Von den 48 Zusatzstoffen, die die EU-Öko-Verordnung für die biologische Verarbeitung zulässt, erlauben viele Bioverbände nur eine Auswahl. Am restriktivsten sind die Demeter-Richtlinien, welche nur sehr wenige Zusatzstoffe zulassen.

Wieso sind konventionelle getrocknete Aprikosen orange, während biologische Aprikosen eine dunkelbraune bis schwarze Farbe haben? Konventionelle Aprikosen dürfen in der EU mit bis zu 2000 mg

Sulfit pro kg behandelt werden. Schwefelung dient als Konservierungsstoff und verhindert das Braunwerden. Getrocknete Früchte sind aber auch ohne Konservierungsstoffe sehr lange haltbar. Die Schwefelung ist dazu nicht notwendig. Deshalb ist die Zugabe von Sulfit zu Bioaprikosen nicht erlaubt. Die getrockneten Aprikosen haben eine natürliche Farbe und sind damit authentischer.

Als Konsumentinnen und Konsumenten waren wir gewohnt, dass sich die verschiedenen Arten von Dörrobst farblich unterscheiden: Aprikosen orange, Rosinen hellgelb, Äpfel weiß. Mit der Einführung von biologischem Dörrobst hat ein Umdenken begonnen. Heute wird auch konventionelles Dörrobst zunehmend nicht mehr geschwefelt.

Dieser Trend zur Natürlichkeit kann allgemein beobachtet werden. Viele konventionelle Lebensmittel werden damit beworben, dass sie wenig Zusatzstoffe, Farbstoffe und/oder Aromen enthalten. Somit gilt auch für die Verarbeitung, dass Bio Wegbereiterin für natürlichere Lebensmittel ist.

Bio ist besser. Auch wenn der wissenschaftliche Beweis basierend auf den Inhaltsstoffen der Lebensmittel nicht allgemein gültig erbracht werden kann, gibt es dennoch einige Tatsachen auf Grund derer wir sagen können, dass Bio besser ist: In Bioprodukten hat es

keine oder höchstens Spuren von Pestizidrückständen, wenige Zusatz und Verarbeitungshilfsstoffe, nur natürliche Aromen und keine Farbstoffe!

Regula Bickel
FiBL, Schweiz

Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL

Das Forschungsinstitut für biologischen Landbau mit FiBL Schweiz, FiBL Deutschland e.V., FiBL Österreich, FiBL Frankreich und FiBL-Zweigstelle Westschweiz sowie FiBL Europe ist in Forschung, Entwicklung und Beratung für den biologischen Landbau tätig. Das FiBL verfügt über Kompetenzen in der ökologischen Bodenbewirtschaftung und im Pflanzenbau, in der ganzheitlichen Tiergesundheit, in der Tierethologie und der ökologischen Tierzucht, in der Sozioökonomie, in der umfassenden Analyse des Biomarktes und in der ökologischen Lebensmittelverarbeitung und -erzeugung.

Website: www.fibl.org

Verarbeitungsbetriebe und Direktvermarkter gesucht

Erde & Saat sucht Verarbeitungsbetriebe und Direktvermarkter für eine neue Projektgruppe.

Ziel dieser Projektgruppe ist eine starke Vernetzung untereinander zu schaffen und den gegenseitigen Austausch zu fördern. Es soll eine Kooperation unter den teilnehmenden Betrieben zustande kommen, die vorurteilsfreien Meinungsaustausch fördert und so eine besondere Zusammenarbeit ermöglicht.

Bio-Lebensmittel fördern. Es soll der hohe Standard unserer Verarbeitung und unserer Produkte ihren gebührenden Stellenwert innerhalb des Lebensmittelmarktes wieder erlangen. Wir erzeugen derart hochqualitative Produkte, die dementsprechend vermarktet werden sollen. Dazu bedarf es neuer Wege die gemeinsam überlegt werden sollen.



Qualitative Produkte und Herstellungsweisen sind wieder sehr gefragt.

Steigende Nachfrage in der Gastronomie. Gerade in der Gastronomie und der Hotellerie ist viel Potential für unsere Produkte vorhanden, die es gemeinsam zu nutzen gilt.

Bei Interesse melden. Wer Interesse an dieser Projektgruppe hat, bitte bei uns im Verbandsbüro melden:

Telefon: +43 - 2863 - 58 016
Email: kontakt@erde-saat.at

Nachhaltigkeit von Biolebensmitteln vermitteln

Die vielschichtige Vorteile des Biolandbaus aus Sicht der Nachhaltigkeit

Die im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft deutlich besseren Wirkungen des Biolandbaus in allen drei Dimensionen der Nachhaltigkeit (ökologische, ökonomische und soziale Dimension) sind unstrittig, was auch die jüngsten Publikationen des deutschen Bundestages (Wirz et al. 2018) und des Thünen-Instituts (Sanders und Heß 2019) ausführlich zeigen.

Im Ökologischen Bereich hat der Biolandbau im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft folgende Vorteile (im Durchschnitt der Betriebe):

Klimaschutz: Geringere Treibhausgas-Emissionen in der Produktion, Humusmehrung, Verzicht auf Sojaimporte aus Brasilien und Argentinien

Höhere Humusgehalte, bessere Bodenstruktur: Bedeutung für Bodenfruchtbarkeit, Bodenschutz und Klimawandelanpassung (höhere Wasserpeicherungsfähigkeit geringere Schäden durch Trockenheit und Starkniederschläge)

Biodiversitätsvorteile: Höhere Artenvielfalt auf den Bio-Äckern und -Wiesen sowie indirekter Schutz von Regenwald (kein Soja aus Brasilien und Argentinien, geringerer Einsatz von Palmöl in verarbeiteten Bioprodukten)

Gewässerschutz: z.B. geringere Nitrat- und Phosphorgehalte sowie keine chemisch-synthetischen Pestizide im Grundwasser bzw. in den Oberflächengewässern

Im sozio-ökonomischen Bereich hat der der Biolandbau bzw. die Biobetriebe ebenfalls eine Vielzahl an Vorteilen:

Ökonomische Vorteile: Biobetriebe stehen im Durchschnitt ökonomisch besser da, u.a. wegen höherer Preise für die Produkte, geringerer Austauschbarkeit und stabilerer Absatz- und Lieferbeziehungen

Soziale Vorteile: Die Biobetriebe weisen z.B. eine stärkere soziale Vernetzung und stabilere und intensivere Kooperationen auf. In den Bionetzwerken gibt es stärkere Mitbestimmung, die Biobetriebe sind unabhängiger, der Biolandbau leistet wichtige Beiträge zur Ernährungssouveränität. Zudem schneiden der Biolandbau und die Bioprodukte deutlich besser ab bei Fairness/fairer Handelspraktiken, der gesellschaftliche Verantwortung, Transparenz, Unternehmensethik

Regionalität: Der Biolandbau bzw. die Biobetriebe, Bioverbände und Vermarkter von Bio-Lebensmitteln haben häufig mehr regionale Vermarktungsinitiativen und eine stärkere regionale

Ausrichtung von der Kette Landwirtschaft - Verarbeitung - Vermarktung.

Wege der Vermittlung von Nachhaltigkeit von Bio-Lebensmitteln

Ergebnisse von einzelnen ökologischen oder sozio-ökonomischen Vorteilen.

Am folgenden Beispiel **Klimaschutz – CO₂ Fußabdruck** wird deutlich, dass einzelne ökologische oder sozio-ökonomische Vorteile relativ einfach über das Produkt oder über Internet und andere Informationskanäle kommuniziert werden können.

Die Einsparungen an Treibhausgas-Emissionen (CO₂-Äquivalente = CO₂eq), die Bioprodukte im Vergleich zu konventionellen Produkten vielfach aufweisen, können über eine Lebenszyklusanalyse (LCA) berechnet werden (entlang der Kette von der Landwirtschaft inkl. Herstellung und Transport der Betriebsmittel über die Verarbeitung und Lagerung bis zum Handel). Diese CO₂eq-Einsparungen können dann im Internet und in Infomaterial als Zahlengrafiken sowie auf dem Produkt z.B. in Form von einem Logo mit einer Prozentzahl dargestellt werden. Ein Beispiel für eine solche Produktinformation ist in Abbildung 1 dargestellt:



Abbildung 1: Logo des CO₂-Fußabdruckes von Bioprodukten von Zurück zum Ursprung (eingesetzt in den Jahren 2009 – 2017)

Auch andere Einzelergebnisse wie z.B. der Wasserverbrauch, Energieverbrauch oder Biodiversitätswirkungen im Vergleich zur konventionellen Landwirtschaft können berechnet oder mit Punkten bewertet und in ähnlicher Form u.a. über das Produkt kommuniziert werden.

Umfassende Nachhaltigkeitswirkungen kommunizieren

Wenn „Nachhaltigkeit“ kommuniziert wird, muss die Nachhaltigkeit **umfassend**, also auf allen Ebenen (ökologische, ökonomische und soziale Ebene) mit allen dazugehörigen wichtigen Parametern betrachtet werden, so wie es die Sustainable Development Goals (SDG's) der Vereinten Nationen vorsehen (s. Abbildung 2). Andernfalls werden wichtige Informationen unterschlagen und es geschieht ein „Green Washing“ mit Hilfe von Nachhaltig-

tigkeits-Schlagwörtern.



Abbildung 2: Die 17 Ziele für nachhaltige Entwicklung (Sustainable Development Goals SDG's) der Agenda 2030 der Vereinten Nationen

In diesem Sinne dürfen einzelne ökologische Vorteile wie CO₂-Einsparung oder Wassereinsparung nicht einfach als „nachhaltig“ bezeichnet werden, was aber oft u.a. in der Lebensmittelbranche passiert.

Wenn man hingegen Nachhaltigkeit ernst nimmt und daher die wichtigsten Parameter im ökologischen, ökonomischen und sozialen Bereich betrachtet, hat man es also mit vielen Informationen zu tun. Zudem ist der Aufwand, diese Ergebnisse zu ermitteln deutlich größer als z.B. bei einzelnen Umweltwirkung (wie z.B. CO₂-Emissionen eines Produktes, s. oben). Daher braucht es bei der Kommunikation von Nachhaltigkeit immer mehrere Wege aus z.B. folgender Tabelle:

Kanal (Wo?)	Tool (Wie?)
Am Produkt	(Hersteller-) Marke, Labels, Produktkennzeichnung mit oder ohne Zahlen, QR-Tag/ Internet-Adresse
Im Geschäft	Plakat, Banner, TV-Bildschirm, Flyer, Merkblatt, Broschüre, Information am Regal(-rand), QR-Tag
Am (Online) Check-Out Point	Digitaler Bildschirm (einfach verständliche Indikatoren, Zahlen, Grafiken einblenden); Kassenzettel (Nachhaltigkeitspunkte; QR-Tag)
Im Internet / in sozialen Medien	Websites, soziale Medien (Facebook, Twitter, etc.), Newsletter, Apps, QR-Tag
Beim Produzenten	Feldbesuche; Tage der offenen Tür; Führungen; Exkursionen; Kurse; Workshops
In den Medien	Zeitungen, Zeitschriften, Radio, Fernsehen
An Messen, Märkten	Messe-/ Marktstand, Präsentation, Flyer, Broschüren, Plakate
An Schulen	Kurse, Workshops
Eigene Produkte	Kochbücher,...

Beispiel der Kommunikation der umfassenden Nachhaltigkeit von Bioprodukten

Die Nachhaltigkeitsbewertung und -kommunikation der Bioprodukte von „Zurück zum Ursprung“ zeigt z.B., wie die vielen Ergebnisse einer solchen Bewertung gut kommuniziert werden können. Dieses Kommunikationskonzept („Kreislauf des Lebens“, s. Abbildung 3) von „Zurück zum Ursprung“ weist folgende wichtige Eigenschaften auf:

- Es vergleicht die Ergebnisse der Bioprodukte im Bereich Landwirtschaft mit den konventionellen Produkten in derselben Region.
- Die Bewertung, die das FiBL durchführt, basiert auf einem international anerkannten Regelwerk, den sogenannten SAFA-Leitlinien der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO).
- Die Ergebnisse aller bewerteten 58 Nachhaltigkeits-Parameter („Unterthemen“) werden im Internet online veröffentlicht. Es werden somit Ergebnisse, wo ein Produkt eventuell nicht so gut abschneidet, ebenfalls kommuniziert und nicht verschwiegen.
- Es umfasst die Bewertung aller drei Dimensionen der Nachhaltigkeit inkl. einer vierten Dimension „Unternehmensführung“, die ausgewählte Kriterien aus der ökonomischen und sozialen Dimension extra betrachtet.



Abbildung 3: Nachhaltigkeitslabel der Bio-Premium-Marke Zurück zum Ursprung bei Hofer (Quelle <https://www.zurueckzumursprung.at/nachhaltigkeit/kdlbewertung/>) inkl. ausgewählte drei Ergebnisse (der insgesamt 58 Ergebnisse) am Produkt. Fallbeispiel: Trinkmilch

Die Ergebnisse des Konzeptes „Kreislauf des Lebens“, die bewertet und kommuniziert werden „umfassen also:

- **Ökologie:** u.a. Klimaschutz, Bodenschutz und Bodenfruchtbarkeit, Biodiversität und Artenvielfalt, Wasserschutz und Wasserverbrauch
- **Ökonomie:** umfasst u.a. langfristige Investitionen, Investitionen in die Nachhaltigkeit, Wirtschaftlichkeit, stabile Lieferbeziehungen und Zahlungsfähigkeit, Lebensmittelqualität und regionale Wertschöpfung



- **Soziales:** u.a. mit den Teilbereichen faire Handelspraktiken, Gesundheit, Lebensgestaltung, traditionelles Wissen, Ernährungssouveränität etc.



Biobiolebensmittel sind in allen geprüften Bereichen nachhaltiger

- **Unternehmensführung** umfasst u.a. gesellschaftliche Verantwortung des Betriebes, Transparenz, Unternehmensethik, Ressourcenbeschaffung

Schlussfolgerung

Wenn man mit „Nachhaltigkeit“ wirbt/kommuniziert, ist es erforderlich, umfassend die Nachhaltigkeit des jeweiligen Produktes zu bewerten und dann alle Ergebnisse zu kommunizieren. Wegen der Fülle an Ergebnissen braucht es eine gute Kommunikationsstrategie, die sich nicht nur auf die Kommunikation am Produkt konzentriert, sondern viele weitere Wege der Kommunikation (z.B. im Internet, im Geschäft, in Foldern/Werbematerial...) nützt. Daher darf auch die Kommunikation im Geschäft / im Laden nicht vernachlässigt werden, da die Kaufentscheidungen häufig (erst) da getroffen werden.

Thomas Lindenthal, Isabella Gusenbauer

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Österreich

Heroes for Future—Eine geführte Reise für Heldinnen und Helden zu einem nachhaltigen Ernährungs- und Lebensstil

In unserer schönen, neuen Welt sind wir in einem Dilemma: Auf der einen Seite werden Konsumierende als Retter und Retterinnen des Wirtschaftswachstums und dem damit verbundenen Wohlstand gefeiert. Auf der anderen Seite sind wir angehalten, soziale Ungerechtigkeiten und die ökologische Zerstörung unseres Planeten zu unterbinden und das Klima zu schützen. Dabei sollten wir uns in Verzicht üben, nachhaltig leben und durch politisches Engagement die Welt retten. Wir sind mitfühlend und voller Tatendrang, wenn uns ergreifende Berichte und Dokumentationen die globalen Missstände zum Beispiel durch eine fehlgeleitete Agrarpolitik vor Augen führen. Kaum jemand will den Klimawandel, eine zerstörte Umwelt oder das Leid von Tieren und Menschen durch unfaire und unökologische Produktionsbedingungen.

Andererseits ist da unser Leben im Alltag. Schnell und einfach wollen wir «shoppen» und dabei Spaß haben. Wir lassen uns bevorzugt von unserem inneren Autopilo-

ten geschmeidig durch unsere Alltagsroutinen führen. Er schützt uns vor inneren moralischen Grundsatzdiskussionen und einer ermüdenden Suche nach nachhaltig produzierten Lebensmitteln im Supermarkt. Unser Leben ist kompliziert genug. Zumindest beim Einkauf wollen wir wertvolle Energie sparen und uns mit schönen Produkten für unser sonst so anstrengendes Leben belohnen.

Die Kluft zwischen Überzeugung und Handeln als Ausgangspunkt der Reise

Der Großteil der Menschen in unserer Gesellschaft wünscht sich laut Umfragen ökologisch und fair produzierte Lebensmittel. Der reale Marktanteil der gekauften Biobiolebensmittel in Österreich liegt dagegen bei rund zehn Prozent, obwohl seit 25 Jahren Biobiolebensmittel in allen großen Handelsketten angeboten und intensiv beworben werden. Am Beispiel unserer Ernährung können wir leicht die Kluft zwischen unseren Überzeugungen und unserem Handeln erkennen, die den

Ausgangspunkt für den Workshop bildet. Dieser basiert auf den Erkenntnissen des amerikanischen Literaturwissenschaftlers Joseph Campbell, der die Mythen, Märchen und Sagen verschiedener Kulturen und Zeitalter erforschte und dabei entdeckte: sie alle erzählen eine Geschichte, denen dasselbe Muster zugrunde liegt. Campbell nannte dieses Muster «Heldenreise», deren Erzählstrang auch vielen modernen Geschichten wie Harry Potter, Star Wars, Herr der Ringe oder Titanic zugrunde liegt.

Warum wir uns weigern

Je alarmierender die Informationen über Klimawandel und Umweltzerstörung sind, desto mehr fragen wir uns: Wann handeln wir endlich, um unsere eigene Zukunft und jene unserer Kinder zu sichern? Wann gelangen wir endlich zu einem neuen Ernährungs- und Lebensstil, der unsere Lebensgrundlagen schützt und bewahrt? Diese innere Zerrissenheit ist zentraler Bestandteil der «Heldenreise», die uns

unsere eigenen Veränderungsprozesse auf einfache Weise versinnbildlicht. Eine innere Stimme sagt uns: es ist Zeit, aufzubrechen und die «Gewohnte Welt» zu verlassen! Sogleich melden sich in uns jedoch «Schwellenhüter» und «Wächterinnen», die uns davon abhalten. Es gibt viele gute Gründe und Argumente, damit wir alles so belassen, wie es ist.



Für die Workshop TeilnehmerInnen bringt die Auseinandersetzung mit dem eigenen Lebensstil neue Sichtweise und macht das auf unterhaltsame Art und Weise

Anstatt unser Untätigsein und unsere Schutzbehauptungen moralisch zu verurteilen, bietet «Heroes for Future» seinen TeilnehmerInnen die Chance, diese Widersprüchlichkeit für den persönlichen Erkenntnisgewinn zu nützen.

Das Wesentliche erkennen

Der persönliche Wandel zu einem nachhaltigen Ernährungs- und Lebensstil ist *kein* Projekt mit einer einfachen Zielvorgabe. Zumindest nicht für Menschen mit einem durchschnittlichen Einkommen, einem traditionellen Ernährungs- und Konsumverhalten sowie einer sozial angepassten Lebensweise. Zu viele äußere und innere «Abers» stehen uns dabei im Weg. Angefangen von Geldknappheit, Zeitknappheit, Verlust an Lebensqualität, das Unverständnis des sozialen Umfeldes, mangelndes Wissen, neu zu erlernende Fähigkeiten und vieles mehr. Der innere «Ruf» fordert uns auf nachzudenken, was uns für unser eigenes Leben wirklich wichtig und wesentlich erscheint.

«Heroes for Future» möchte mit dem Workshop eine Lücke in der Bewusstseinsbildung rund um nachhaltige Ernährung und einen nachhaltigen Lebensstil schließen. Heute steht uns eine Fülle an Wissen, zum Beispiel über Ernährung und damit verbundene globalen Auswirkungen zur Verfügung. Zusätzlich gibt es eine

eben solche Fülle an Ratgebern, die uns zu einem nachhaltigen Leben anleiten. Zwischen diesem Wissen um Klima und Umwelt und den praktischen Tipps für den Alltag liegt jedoch unser persönlicher Entscheidungsprozess, uns von alten Mustern zu lösen und neue Wege zu beschrei-

ten. Wir müssen für uns innerlich aushandeln: Wollen wir uns wandeln oder nicht. Wollen wir uns von einer Ernährungs- und Lebensweise verabschieden, die so faszinierend und verlockend ist, dass fast alle Gesellschaften rund um den Globus danach streben, oder nicht.

Aufbruch

Wir brauchen in der heutigen Zeit neuen Mut. Wenn wir uns näher mit dem «Ruf» aufzubrechen und der damit verbundenen «Weigerung» beschäftigen, sehen wir uns früher oder später mit unseren eigenen Ängsten und Schwächen konfrontiert. Im Gegensatz zu den harten wissenschaftlichen Fakten rund um Klimawandel, Bodenzerstörung oder Artenschwund gehören unsere Ängste und die damit verbundenen Emotionen zu den «weichen Faktoren», die jeder Mensch ganz individuell erlebt. In Bezug auf Nachhaltigkeit sprechen wir nicht gerne darüber, denn naturgemäß wollen wir Gefüh-

le, die wir als persönliche Schwäche betrachten, vor unseren Mitmenschen verbergen.

Der Workshop «Heroes for Future» bietet den TeilnehmerInnen einen geschützten Rahmen, der sie innerlich stärkt, um diesen Ängsten und Sorgen in der versinnbildlichten Form von «Schwellenhütern» und «Wächterinnen» begegnen zu können. Sie erfahren, was sie persönlich am «Aufbruch» in eine nachhaltige Zukunft hindert und wie sie diese Hindernisse überwinden können.

Abschied und Rückkehr

Wenn wir zu einer Reise aufbrechen, um Neues zu entdecken, müssen wir uns gleichzeitig von Vertrautem, Liebgewonnenem und Sicherem verabschieden. Solche Abschiede sind oft schmerzhaft. Dass wir uns von einigen Ernährungs- und Lebensgewohnheiten zugunsten eines nachhaltigen Lebensstils verabschieden müssen, passt nicht in unsere Vorstellung von einer Konsumwelt mit grenzenlosen Möglichkeiten. Deshalb benötigt jede und jeder eine Ahnung, warum es sich für sie oder ihn persönlich lohnen könnte, trotz der vielen «Abers» aufzubrechen.

Am Ende von «Heroes for Future» steht die Rückkehr ins reale Leben. Für jeden Teilnehmer und jede Teilnehmerin bedeutet der Abschluss des Workshops gleichzeitig den Beginn eines Veränderungsprozesses im eigenen Leben. Wie auch immer sich dieser Wandel im echten Leben gestalten mag, wissen er oder sie bereits im Voraus: Am Ende der «Reise» steht nicht nur ein anderer Ernährungs- und Lebensstil. Am Ende der «Reise» wird sich die persönliche Sicht auf die Welt und die Menschen verändert haben. Und, am aller wichtigsten: der Blick auf sich selbst wird ein anderer sein.

Lothar Greger

Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) Österreich

Bio-Hof-Fleischerei Höglinger

Mühlenerhof

„Bioqualität die man schmeckt“

In Putzleinsdorf, einer kleinen Marktgemeinde in Oberösterreich im Bezirk Rohrbach im oberen Mühlviertel liegt der Mühlenerhof, der idyllische Familienbetrieb der Familie Höglinger.

Die Höglinger produzieren Fleisch- und Wurstwaren in höchster Bio-Qualität mit bestem und ehrlichem Geschmack. Dabei ist ihnen die Herkunft ihrer Produkte so wichtig wie die schonende Verarbeitung. Seit 1982 verschreibt sich die Familie Höglinger als Familienbetrieb mit ganzer Leidenschaft der biologischen Erzeugung. Mit Stolz und Respekt gegenüber der Natur und den Tieren.

Die junggebliebenen „Altbauern“ Monika und Hermann Höglinger sind seit Anfang an Erde & Saat Mitglied und haben im Rahmen der Direktvermarktung im Laufe der letzten 40 Jahre die Fleischerei mit einem großen Kundenstock aufgebaut. Seit Herbst 2018 leiten die „jungen Höglinger“ Renate und Michael die Fleischerei. Monika leitet die Landwirtschaft, da Hermann bereits die Pension genießt und sich damit seinem Hobby, der Pferdehal-

tung, wieder öfter widmen kann. Michael, der bereits viele Ausbildungen absolvierte, hat letztes Jahr den Fleischermeister positiv abgeschlossen und leitet nun die Fleischerei mit derzeit 5 Angestellten und einem Lehrling. Renate ist zuständig für die Verwaltung, das Bestellwesen, die Verrechnung, die Dokumentation, das Qualitätsmanagement, Marketing und alles was dazu gehört.

Michael erzählt, die Befähigung hat er am WIFI bekommen, das Handwerk aber von seinem Schwiegervater, Hermann gelernt.

Landwirtschaft

Der Mühlenerhof umfasst ca. 10 ha Eigengrund, davon ca. die Hälfte Grünland und die andere Hälfte ist Ackerland.

Der Betrieb beheimatet viele verschiedene Tiere – die Schweine für die Vermarktung, aber auch Bienen, Saiblinge, Moschusenten, Hühner, Katzen, Pferde zum Kutschenfahren und ein Hund gehören dazu.

Ihr Fleisch stammt ausnahmslos von Bio-Schweinen aus eigener Bio-Haltung und von Bio-Rindern aus landwirtschaftlichen Betrieben in der näheren Umgebung.

Die Schweine sind in einem nach Süden ausgerichteten Offenfrontstall untergebracht und sie bekommen zusätzlich frisches Gras zum Fressen.

Bei den Höglingers haben die Tiere Zeit zum Wachsen, können sich in der frischen Luft bewegen und bekommen ausschließlich heimisches biologisches Futter. Ein verantwortungsvoller Umgang mit den Tieren und



größter Bedacht auf das Tierwohl liegt ihnen am Herzen. Die gesamte Wertschöpfungskette – von der stressfreien Schlachtung bis zum fertig verpackten Produkt – erfolgt aus einer Hand und an einem Standort.

Stressfreie Schlachtung

Die Schweine, die ausschließlich vom eigenen Hof stammen, werden in 2er-Gruppen auf einem kurzen Weg vom Stall zum Schlachtraum geführt und dies passiert so stressfrei und tierwürdig, wie man es sich als KonsumentIn, TierschützerIn, etc. nur wünscht und viele sich wohl auch von einem Bio-Betrieb vorstellen.

Die Rinder kommen überwiegend von Bio-Betrieben in der Nachbarschaft, dies ist sichergestellt, da in Putzleinsdorf mehr Bio-Landwirte als Konventionelle heimisch sind.

Zusätzlich zur stressfreien Schlachtung am eigenen Hof arbeiten die Höglinger am oö. Pilotprojekt „Stressfreie Schlachtung mit Schlachthanfänger im gewohnten Lebensumfeld“ – momentan sind sie auf der Suche nach dem geeigneten Anhänger, dieser muss natürlich alle gesetzlichen Anforderungen erfüllen.

Die Höglinger sind überzeugt, dass nicht nur die Ethik im Vordergrund steht, sondern dass bereits auch viele wissenschaftliche Versuche (mitunter an der Bundeslehr- und Forschungsanstalt in Raumberg-Gumpenstein) ergeben haben, dass durch eine stressfreie Schlachtung eine viel bessere Vorbereitung für die Reifung (Mikrobiologie) und damit eine unschlagbare Qualität und ein einzigartiger Ge-



v.l. Renate Höglinger, Michael Ecker, Monika & Hermann Höglinger



schmack erreicht wird. Beste Qualität braucht seine Zeit.

Qualität die man sieht, fühlt und schmeckt!

Natürlich sind alle ihre Fleisch- und Wurstwaren 100% Bio und werden gänzlich ohne künstliche Zusatzstoffe produziert, sie verwenden nur Bio-Gewürze, nach traditionellen Rezepten von Hand gemischt, und klares Quellwasser.

Vermarktung



Die Qualität der Fleisch- und Wurstwaren ist top

Das Angebot der Höglinger Delikatessen reicht von Frischfleisch (auch vakuumiert), über diverse Würste, Leberkäse, Schinken, Speck und ständig wird die Produktpalette erweitert.

Erhältlich ist die Höglinger Produktvielfalt im Bio-Fachhandel (z.B. „Mein Müli“ in Linz oder Achleitner in Eferding) und im eigenen Hofladen (von Dienstag bis Samstag Vormittags und Mittwoch bis Freitag auch Nachmittags geöffnet).

Auch Gastronomiebetriebe und Großküchen aus der Region greifen gerne zu ihren Produkten, und immer mehr auch die sogenannten Foodcoops (wie z.B. das Netzwerk).

Monika schwärmte davon, wie erfindarisch gerade manche Gasthäuser in ihrer Region in der Präsentation der Gerichte sind und somit wunderschöne und vielfältige Speiseteller auf den Tisch stellen. Das Auge isst ja doch immer mit und wenn die herrlichen Produkte auch noch sehr schmackhaft angerichtet werden, so schmeckt es noch besser.

Ein weiterer Vorteil der großen Produktvielfalt ist, dass somit sämtliche Teile des Tieres zu Köstlichkeiten verarbeitet und verwertet werden können. Michael erwähnte, dass auch die Nachfrage nach traditionellen Speisen (z.B. Blunzen, Grammel, Schweinsmaisen, usw.) und Knochen wieder steigt. Dies ist eine sehr positive Entwicklung, da die Wertschöpfung gänzlich gegeben ist (from nose to tail).

Warum bei Höglinger kaufen?

Die KundInnen der Höglinger Produkte kaufen hier, weil es schmeckt, 100% Bio und regional ist, und die Haltung, Schlachtung und Verarbeitung der Tiere am sel-

ben Betrieb passiert, was heutzutage eine Seltenheit ist.

Bei der Frage nach ihren eigenen Lieblingsprodukten, kommt wie aus der Pistole geschossen: die Käsekrainer und der Honigkrustenschinken! Kurz darauf zählten sie aber noch weitere leckere Produkte auf: Speck, Leberkäse, Bauernwurst, Leberstreichwurst, gebackene Leberknödel, etc.

Convenience Produkte, wie „Fertiges Gulasch“ oder „Beuschel“ haben sie derzeit nicht im Programm, dies wäre aber durchaus eine Möglichkeit für die Zukunft.

Bio wird so gelebt, dass auch die Mitarbeiter mit einer Vormittagsjause und einem Mittagessen verköstigt werden, dies schmeckt nicht nur allen ganz besonders, sondern fördert auch die Teambildung und ist noch nebenbei eine tolle Qualitätssicherung.

Ziele für die Zukunft, Hürden, Motivation

Die Bio-Hof-Fleischerei Höglinger hat bereits eine enorme Produktpalette. Die Kühlkapazität ist allerdings derzeit der limitierende Faktor und etwas knapp, hier gibt es aber schon konkrete Pläne für den Ausbau. Neben dem Projekt der stressfreien Schlachtung zählt dies momentan zu den konkreten Zielen für die Zukunft.

Hürden in der Verarbeitung – sei es nun die Bio-Zertifizierung oder ähnliches sehen sie im Moment eigentlich keine.

Zu der Frage, was sie täglich am Arbeiten motiviert, sagen die Höglinger: weil wir unser Handwerk lieben und es uns ein großes Anliegen ist, die Tiere wertschätzend zu behandeln und ehrliche schmackhafte Produkte zu erzeugen.

Kontakt:

Höglinger KG, Bio-Hof-Fleischerei, Ollernsdorf 7, 4134 Putzleindsdorf

Tel.: 0043 7286 8482

Mail: hof@hoeglinger-bio.at

Britta Hofer, Erde & Saat

Saatgut und Pflanzenvielfalt – der Schlüssel für eine selbstständige Landwirtschaft

Saatguterhaltung, Saatgutzufuhr und Saatgutaufbereitung sind Uraufgaben von uns Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern, die vielerorts in Vergessenheit geraten sind. Das werden wir mit unserem Projekt wieder ändern.

Gemeinsam mit der ARCHE NOAH haben wir uns zum Ziel gesetzt, eine Arbeitsgruppe ins Leben zu rufen, die dem Austausch rund um Anbau und Kultivierung von alten Getreidesorten und der gemeinsamen Entwicklung von Werkzeugen für die Saatgutzufuhr dienen soll. Das so

entstehende Netzwerk soll den LandwirtInnen helfen, wieder selbstständiger zu werden, ihr Saatgut selbst zu erzeugen und damit (wieder) unabhängiger zu werden.

Der Verein ARCHE NOAH, dessen Schwerpunkt auf der Erhaltung und Entwicklung der Kulturpflanzenvielfalt liegt, erhält im Samenarchiv 5500 Herkünfte bedrohter Kulturpflanzen, davon alleine 520 Getreideproben. Weitere Eckpfeiler sind der Schaugarten in Schiltern sowie Bildung und Politische Arbeit. Ein wichtiges Ziel von ARCHE NOAH ist es, die genetische Vielfalt am Bio-Betrieb zu fördern.

Am Mittwochnachmittag 21.8.19 gingen knapp 30 interessierte LandwirtInnen unserer Einladung nach und fanden sich im gemütlichen Seminarraum des Biohofs Miedl in Strengberg ein. Das Interesse und die Mitarbeit waren enorm und wir

verbrachten einen sehr spannenden Nachmittag.

Unterschiedliche Erwartungen. In der Vorstellungsrunde zeigte sich, dass die Erwartungen der TeilnehmerInnen von mehr

dem Wind zu Nutze machen, um Getreide in kleinstmengen auf Teppichen zu reinigen. Josef hat beeindruckende Tipps und Tricks mitgenommen, wie man sich mit ganz einfachen Mitteln behelfen kann.



Britta Hofer erklärt den zahlreichen TeilnehmerInnen den Ablauf und das Ziel der ersten Veranstaltung.

Erfolgreiche Projekte der ARCHE NOAH

Emil Platzer von der ARCHE NOAH erzählte von bereits erfolgreichen Projekten der ARCHE NOAH sowie Projekten aus anderen europäischen Ländern. Gemeinsam mit LandwirtInnen und Partnerorganisationen (BOKU, Bio Austria, FibL, Gartenbauschule Schönbrunn, Versuchszentrum Wies) hat

Unabhängigkeit durch eigenes Saatgut einerseits, über vielfältigere sowie mehrjährige Sorten bis zu Sorten, die mit der aktuellen Wasserknappheit besser umgehen können, reichten. Es war eine gute Mischung von LandwirtInnen mit viel Erfahrung und Wissen gegenüber NeueinsteigerInnen gekommen.

Nach jedem Programmpunkt ergaben sich muntere Diskussionen, wo Fragen auftauchten, wie z. B. Wie entsteht eine Hofsorte? Wie kann Saatgut von Hofsorten verbreitet werden?

Unser Obmann Josef Eder, dem dieses Thema schon sehr lange ganz besonders am Herzen liegt, kam kurz zuvor von einer imposanten Reise in Bhutan zurück und konnte sehr spannende Eingangsstements zu diesem Thema finden. Was am meisten in Erinnerung blieb war seine Erzählung, wie die Menschen dort, sich

ARCHE NOAH 2011 die „Arbeitsgruppe Bauernparadeiser“ gegründet. Während das Ziel der Gruppe anfangs die Erhaltung und Verbesserung von samenfesten Tomatensorten war, steht inzwischen die Züchtung von geschmackvollen und krankheitsresistenten Paradeisern im Vordergrund. Nach ein paar Jahren haben die TeilnehmerInnen erkannt, dass auch Kreuzungszüchtung am Betrieb möglich ist, bald wird Saatgut der ersten neuen Bauernparadeiser-Sorten verfügbar sein. Die Züchtungs- und Dokumentationsarbeit der LandwirtInnen wird finanziell entlohnt, die Finanzierung erfolgt über private SpenderInnen, die ARCHE NOAH Paradeiser-PatInnen. Mindestens zwei Treffen jährlich, ein „Planungstreffen“ im Februar und ein „Ergebnistreffen“ Herbst ermöglichen die Weiterentwicklung der Gruppe. Im Sommer werden die Betriebe

von einem/r MitarbeiterIn der ARCHE NOAH besucht, um die Betriebe bei der Züchtungsarbeit zu unterstützen. Dieses Modell wäre auch bei anderen Kulturarten anwendbar.

Interessant waren auch Emils Ausführungen über die **Vorteile von Getreidevielfalt** – vom Aufbau von lokaler Wertschöpfung über verschiedene Verwendungsmöglichkeiten, z.B. dass man geschliffenen Nackthafer anstelle von Reis verwenden kann, bis hin zur Förderung der Beikräutervielfalt durch den Anbau von alten Getreidesorten. Der Laufener Landweizen wird sogar in Naturschutzgebieten angebaut, um Acker-Wildkräuter zu schützen.

Um nicht das Rad komplett neu zu erfinden, werden wir zu unseren Folgeveranstaltungen gerne je nach Wunsch und Bedarf noch VordenkerInnen der ebenfalls von ihm kurz vorgestellten internationalen Projekte (z. B. aus Bayern oder Italien, ...) einladen.

Im Rahmen der neuen **EU-Bio-Verordnung, die ab 2021** gelten wird, wird es neue Möglichkeiten geben um Saatgut von genetisch vielfältigen Hofsorten zu vermarkten. Emil hat dazu anfangs den aktuellen Stand des EU-Saatgutgesetzes erläutert: Zurzeit gibt es 11 Saatgut-Richtlinien mit sehr strengen Zulassungskriterien. In der sogenannten Registerprüfung wird nach den 3 Kriterien Unterscheidbarkeit, Homogenität und Beständigkeit über die Zulassung einer Sorte auf dem Saatgutmarkt entschieden. In vielen EU-Ländern ist jeglicher Saatgutverkehr auf zugelassenes Saatgut beschränkt. Tausch und Verkauf von Vielfaltssaatgut wie Populationssorten und

echten Landsorten wird damit kriminalisiert. In Österreich gilt eine Ausnahmeregelung, die den Tausch solcher



Emil Platzer berichtete über viele erfolgreiche Projekte im Bereich Saatgutpflege

Saatgutproben gegen Naturalien oder Geld zum Zweck der Erhaltung genetischer Ressourcen im Rahmen von max. 200 kg/Person/Herkunft/Jahr (bei Getreide) ermöglicht.



In Gruppen wurden die wichtigen Knackpunkte für eine erfolgreiche Saatgutpflege erarbeitet

Neue Zulassungskriterien für Bio-Sorten

Die bereits erwähnten Zulassungskriterien entsprechen oft nicht den Bedürfnissen der Bio-LandwirtInnen, deshalb wird die EU-Kommission diese Kriterien in einem 7 Jährigen Prozess überarbeiten. In dieser Zeit können Bio-Sorten von

Bio-ZüchterInnen unter vereinfachten Bedingungen vermarktet werden.

Neue Chancen für Bio-Hofsorten

Bio-Saatgut, das nicht einer zugelassenen Sorte entspricht (im Gesetzestext „Biologisches Heterogenes Material“), kann ab 2021 ohne Zulassung oder Zertifizierung verkauft werden. Eine kostenlose Notifizierung (Informationen zum verkauften Material), muss 3 Monate vor dem Verkauf an die Behörde (in Österreich die AGES) gesendet werden. Wenn die Notifizierung den gesetzlichen Regelungen entspricht, also die Behörde nichts zu beanstanden hat, wird das Saatgut automatisch zum Verkauf freigegeben, Feldbegehungen und Laboruntersuchungen im Voraus entfallen. Voraussetzungen sind ein dreijähriger Anbau unter zertifizierten Bio-Bedingungen vorausgesetzt. Der notwendige Inhalt der Notifizierung muss erst von einer Arbeitsgruppe der EU-Kommission festgelegt werden. ARCHE NOAH setzt sich für sinnvolle, den LandwirtInnen nützenden Angaben (Herkunftsregion, Keimfähigkeit etc.) ein und gegen bürokratische Hürden. Nur so können die Ziele der Bio-Verordnung, nämlich das Erhöhen der Verfügbarkeit von Bio-Saatgut und die Förderung der biologischen Pflanzenzüchtung erreicht werden. Neue Bio-Hofsorten und echte Landsorten (genetisch vielfältige Populationen) können so vermarktet werden.

Wenn du mehr Informationen zu Saatgut in der neuen EU-Bio-Verordnung haben möchtest, bitte schreibe ein Mail an emil.platzer@arche-noah.at.



Praxisteil

Bei jedem Treffen möchten wir einen Praxisteil einbauen und den LandwirtInnen einfache Möglichkeiten zeigen, wie sie ihre Saatgutqualität am Betrieb verbessern können. Emil hat diesmal einen **Keimfähigkeitstest** für Getreide mitgebracht.



Der Keimfähigkeitstest zeigt genau die Veränderung des Saatgutes über die Jahre

Dieser bestand aus 3 Kunststoffschalen mit Körnern derselben Weizensorte, die in verschiedenen Jahren geerntet wurden. An den Proben aus den Jahren 1995, 2006 und 2015 konnten wir schön das Absinken der Keimfähigkeit bzw. der Keimgeschwindigkeit nach einigen Jahren beobachten. Alle Saatgutproben werden bei der ARCHE NOAH nach einer international genormten Methode getestet. Diese kann sehr einfach zu Hause nachgemacht werden. 100 Getreidekörner einer Sorte werden in zwei Kunststoffschale mit sterilisiertem Quarzsand mit 10% Wasser für eine Woche bei Raumtemperatur gekeimt. Die Keimlinge werden mit der Pinzette ausgezupft und gezählt, die Anzahl der gesunden Keimlinge geteilt durch Hundert ergibt die Keimfähigkeit in Prozent. Dieser Wert ist der wichtigste Kennwert der Saatgutqualität und muss für die

Berechnung der Saatstärke verwendet werden. Die genaue Anleitung zum Keimfähigkeitstest, sowie die Präsentationen von Emil Platzer kannst du gerne im Erde & Saat Verbandsbüro anfragen.

Im Rahmen einer anschließenden Gruppenarbeit haben wir in insgesamt 4 Kleingruppen die Fragen erläutert, welche Parameter für eine gute Saatgutqualität wichtig sind und wie die Saatgutarbeit und Erhalt von Hofsorten am Betrieb gefördert werden können.

Dabei sind die unterschiedlichsten Aspekte diskutiert worden. Fragen, ob und inwieweit das Getreide nach der Ernte getrocknet werden soll sind aufgetaucht. Wichtig ist (vor allem bei Roggen) die rechtzeitige Ernte, um Auswuchs zu verhindern, Kornfeuchten deutlich unter 14% oder eine schonende Nachtrocknung mit max. 35°C Temperatur der eingblasenen Luft sind wichtige Richtwerte für eine hohe Saatgutqualität.

Die Auslese des Saatguts für die Erhaltungszüchtung muss nach klaren Zielen erfolgen. Die Auslese von Einzelähren am Feld kann mit etwas Erfahrung an Hand von sichtbaren Merkmalen erfolgen, die Auslese mit einer Saatgutreinigungsmaschine an Hand des spezifischen Korngewichts.

Emils Schlussworte: „**JETZT ist die beste Zeit anzufangen**“ möchten wir als Startschuss für die weiteren Treffen setzen. Am **Montag 21. Oktober 2019 um 16:00** treffen wir uns wieder beim Miedlglut in Strengberg und möchten weiter diskutieren und arbeiten. Dazu ist JEDE/R sehr herzlich eingeladen – egal, ob du schon

viel Erfahrung mit Saatarbeit hast oder nicht, ob du Mitglied beim Bioverband Erde & Saat bist oder nicht, ... Hauptsache wir arbeiten weiter!

Bei diesem nächsten Treffen möchten wir unter anderem einen **Erhebungsbogen** erarbeiten – welche Parameter in der Vegetation (von Auswahl des Saatguts, über den Anbau, Pflegemaßnahmen, auftretenden Beikräuter, Standortverhältnisse, ...) wichtig sind um zu erheben, um die Kultivierung einerseits vergleichbar zu machen und andererseits, dass die LandwirtInnen voneinander lernen können. Dieser Bogen soll nach dem Erde & Saat Motto „Hilfe zur Selbsthilfe“ stehen und es ist jede/r Interessierte eingeladen, sich bereits vorab Gedanken darüber zu ma-



Franz Zandler präsentierte die ersten Ergebnisse seiner Arbeitsgruppe

chen, um beim Treffen so effizient wie möglich arbeiten zu können.

Jeder kann mitmachen. Wer Interesse am Mitwirken in der Saatgut-Arbeitsgruppe hat, neue Ideen oder Denkweisen einbringen möchte oder an weiteren Informationen zum Thema interessiert ist – bitte ein Mail an hofer@erde-saat.at

Britta Hofer, Emil Platzer
Erde & Saat, ARCHE NOAH

Erde & Saat Feldtag in Ladendorf bei Paasdorf

Am 21.6.2019 veranstalteten wir einen Feldtag am Biohof von Georg Schmid in Ladendorf.

Wir starteten um 15:00 Uhr mit der Besichtigung des Betriebes, Georg gab uns einen kurzen Einblick in die Gerätschaften und Vorgehensweisen, die er praktiziert.

Georg verwendet verschiedene Untersaaten in seinen Kulturen - von diversen Mischungsvarianten bis hin zu einzelnen Komponenten, beispielsweise Leindotter.

Zusätzlich arbeitet er mit Komposttee und effektiven Mikroorganismen, die er bei verschiedenen Arbeitsgängen am Feld ausbringt.

Nach einer kurzen Besichtigung des Betriebes ging es hinaus aufs Feld, um die verschiedenen Kulturen zu besichtigen.

Zu einer der Hauptkulturen auf Georgs Betrieb zählt der Winterweizen. Wir begutachteten seine Felder und konnten sofort einen vitalen Weizenbestand samt Untersaat sehen. Besonders erfreulich war die Teilnahme von Hubert Stark von der „Fairen Biogetreide – Vermarktung“.



Besichtigung des vitalen Winterweizens am Feld

Er erklärte uns viel Wissenswertes über die Effektivität der Untersaaten in Hauptkulturen und veranschaulichte zusätzlich

die Wirksamkeit der einzelnen Nährelemente auf Pflanze und Boden.

Sehr hilfreiche Tipps. Hubert konnte uns mithilfe der Spatenprobe zu jedem einzelnen Bestand Aufschluss darüber geben, wie der Boden durch die Untersaaten beschaffen ist. Ebenfalls zeigte er uns die Durchwurzelung des Bodens sowie die Aktivität der verschiedenen Mikroorganismen auf. Interessant war auch, dass die Regenwurmaktivität von Boden zu Boden Unterschiede aufwies und man feststellen konnte, mit welchen Pflanzen bzw. Untersaaten die verschiedenen Regenwurmart gefördert werden.

Weiters besichtigten wir Sonnenblumen (die ebenfalls einen Großteil seiner Fruchtfolge einnehmen), Saflordistel, Linsen und Leindotterbestände. Je nach Bodenbeschaffenheit baute Georg verschiedene Untersaaten in seine Kulturen.

EM und Komposttee. Auch die Wirksamkeit der effektiven Mikroorganismen und des Komposttees wurde uns auf seinem Betrieb vor Augen geführt. Je nach Witterungsverhältnissen appliziert er schon im Herbst eine Gabe. Der Rest wird im Frühjahr so oft es nötig oder möglich ist, auf die Kulturen ausgebracht. Der Komposttee wird mittels Spritze appliziert und die effektiven Mikroorganismen werden durch einen eigenen PVC Tank mit verbundenem Spritzbalken direkt ausgebracht.

Nachdem wir die Felder von Georg besichtigt hatten, fuhren wir noch eine Ort-

schaft weiter nach Paasdorf. Dort besichtigten wir noch einige Felder von Christian und Florian Seltenhammer. Interessant waren hier die Ölkürbis- und Zuckerrübenbestände.

Sofort war ersichtlich, dass das heiße Klima Ende Juni den Hackfrüchten sehr zugesetzt hatte. Positiv wirkte sich die Niederschlagsverteilung im Mai aus, die das Wachstum dieser Kulturen beschleunigte



Auch die Zuckerrüben wurden detailliert besprochen und analysiert

und diese somit den Boden fast gänzlich bedecken konnten. Anders als bei Beständen, die später angebaut wurden und somit sehr viel Fläche ohne Bewuchs aufwiesen. Bei jenen konnte man anhand der Spatenprobe feststellen, dass die Tätigkeit der Organismen so gut wie eingestellt war, da die Temperaturen in der Oberschicht einfach zu heiß waren.

Zu guter Letzt besichtigten wir die Zuckerrübenbestände, die ebenfalls sehr vital und vielversprechend wirkten. Auch der Unkrautdruck war durch mehrmalige händische und maschinelle Bearbeitung sehr geringgehalten.

Den Abschluss des Feldtages begingen wir im Heurigenlokal der Familie Seltenhammer in Paasdorf.

Florian Seltenhammer
Erde & Saat

Aus der Praxis: Nachsaat im Grünland

Die letzten Trockenjahre haben gezeigt, dass auch das Grünland stark unter den Hitzeperioden leidet und es ein Umdenken in der Grünlandwirtschaft braucht. Dazu kommt noch der massive Befall mit den Engerlingen, welche teilweise Totalausfälle im Grünland mit sich bringt.

Es gibt derzeit kaum eine Fachzeitschrift, in der es nicht um Grünlandsanierung –erneuerung und deren Technik geht. Seit 2014 setze ich mich mit dem Thema auf meinem Betrieb auseinander, vor allem wegen der Gemeinen Rispe. Aus diesem Grund schaffte ich mir auch einen Grünlandstriegel an um diese aus meinem Bestand zu striegeln und neue Gräser anzubauen.

Teilweise war ein guter Erfolg sichtbar, auf der anderen Seite vertrocknete das Saatgut weil es keinen Bodenschluss hatte bzw. auf der Altnarbe drauf lag, obwohl nach der Saat mit einer Walze nachgearbeitet wurde.

So versuchte ich die letzten 4 Jahre mein Grünland intensiv zu bearbeiten, um meine Bestände zu verbessern und Erträge zu sichern. Es

zeigte sich schon ein gewisser Erfolg, und dass sich Knaulgras und Rotklee etabliert haben und mit den Trockphasen besser klarkommen.

Jedoch die vielen Überfahrten und Arbeitsgänge waren enorm: zweimal Ausstriegeln, das Material zusammenschwaden und abfahren, der Anbau und schlussendlich das Anwalzen.

Durch einen Freund kam ich auf eine Maschine, wo es möglich war, direkt in das Grünland einzusäen, mittels Schlitztechnik. Ich ließ mir daraufhin letztes Jahr vom Maschinenring 6 Hektar mit dieser Maschine einsäen, mit gutem Erfolg. Erfreulich war, dass alles mit einem Arbeitsgang erledigt war und mit der 2,5 m Maschine ein Hektar (in steiler Fläche) in der Stunde zu schaffen ist.

Die Menge an Saatgut kann ziemlich genau dosiert werden, und das Saatgut kommt direkt in/auf den Boden. Weiters konnte man genau verfolgen, wie sich die jungen Pflanzen entwickeln, anhand des Schlitzes, der über einen gewissen Zeitraum sichtbar ist.



Mit dem Saatkasten ist die Menge genau dosierbar und die hydraulisch unterstützten Kufen gleichen die Bodenunebenheiten aus



Das Schneidblech durchschneidet die Grasnarbe und der Rundstahl mit 1,5 cm macht Platz für das Saatgut



Die Reihen sind gut sichtbar und verschwinden nach 2 Wochen. Perfekt wäre, wenn die Oberfläche leicht feucht ist, aber es funktioniert auch am trockenen Boden



Bereits nach 4 Wochen ist der Aufgang in der Reihen gut sichtbar. Das Saatgut kommt direkt auf den Boden

Für die Bekämpfung für Gemeine Rispe wird weiterhin der Striegel notwendig sein, oder eine Beweidung damit die Tiere diese auszupfen. Bei Engerlingbefall ist der Einsatz der Schlitztechnik nur bedingt möglich, da die Maschine einen festen Boden braucht, da sie sich sonst bei losen Graswasen bei den Kufen verfängt und diese verstopft.

Nachdem es die nächsten Jahre immer wieder zur Nachsaat kommen wird, schaffte ich mir so ein Gerät an, um den Zeitpunkt nach meiner Bewirtschaftung und dem Wetter richten zu können. Dies betrifft auch die Nachsaat in der Weide, wobei auch die Kuhfladen kein Problem darstellen.

Obwohl ich nicht der Fan von großartigem Technikeinsatz bin, glaube ich, dass diese Technik sich für eine umbruchslose und permanente Nachsaat gut eignet und der Samen direkt in bzw. auf den Boden kommt, und es heißt ja Nachsaat!

Matthias Böhm
Erde & Saat

(Dieser Artikel ist kein Werbeartikel für eine Firma und es wurden keine finanzielle Mittel dafür bereitgestellt! Dies ist ein Erfahrungsbericht und es gibt unterschiedliche Techniken von unterschiedlichen Hersteller!)

Zuckerrübenanbau 2019

Das Rübenjahr 2019 fing ausgesprochen gut an! Die Bodenerwärmung war voll im Gange und die Winterrestfeuchte trug auch das Nötige dazu bei, einen halbwegs passablen Aufgang zu gewährleisten. Auf unserem Betrieb in Paasdorf (nordöstliches Weinviertel) bauten wir die Zuckerrübe am 22. und 23. März an. Der Aufgang war äußerst gleichmäßig, natürlich abhängig von der jeweiligen Bodenbeschaffenheit. In Teilen, an denen schwerer Boden vorherrscht, konnte man große Unterschiede in der Jugendentwicklung der Pflanzen feststellen.

Der weitere Wachstumsverlauf im Monat April verlangte aber der „kleinen“ Zuckerrübe doch einiges ab. Das Wetter wurde zunehmend wärmer und der sehnsüchtig erwartete Regen blieb ebenfalls aus. Zu allem Überfluss begünstigte dieser Umstand die Aktivität des altbekannten Rübenderbrüsslers. Auch der Erdfloh trug stellenweise immer wieder dazu bei, dass die Rübenpflanze die Oberfläche nicht erreichte.



Rübenacker am 24.5.2019

Seitens der AGRANA wurden zahlreiche verschiedene Hilfsmittel angeboten: Sei es Pheromonfallen, Fallrillen oder zum Einsatz zugelassene Pflanzenschutzmittel.

Am Biohof Seltenhammer vergruben wir auf ca. 5 ha Ackerland 20 Kübel mit Pheromonködern. Somit konnte man den Befallsdruck gut überwachen. Die höchste Anzahl eingefangener Käfer auf dem Feld waren 34 Stück pro Tag! Daher konnte eindeutig festgestellt werden, dass der Befall sehr mager ausgefallen war und keine weiteren Schritte unternommen werden mussten. Vielerorts reichten diese Maßnahmen jedoch nicht aus, um der Plage der Schädlinge entgegen zu wirken.

Viele Landwirte nahmen an, die anhaltende Hitze und Trockenheit sei ein Anzeichen für ein wiederkehrendes trockenes Jahr.

Doch Ende April kam der ersehnte Regen und die Samen, die noch trocken in der Erde lagen keimten ebenfalls an.

Im April wurde die Zuckerrübe maschinell gehackt, bevor der Acker ein wenig später händisch von Unkraut befreit wurde.

Insgesamt wurden 2 maschinelle Hackvorgänge sowie 2 händische Arbeiten durchgeführt.

Im Laufe des Monats Mai nahmen die Niederschläge deutlich zu, was der Zuckerrübe einen deutlichen Zuwachs an Pflanzenmasse bescherte.

Bis Anfang Juli war die Rübenpflanze überaus vital und entwickelte sich zufriedenstellend. Vor Beginn der Hauptgetreideernte wurde der Pflanzenbestand mit Kupfer, Bor und Schwefel prophylaktisch behandelt. Im weiteren Verlauf des Monats Juli wurde keine Krankheitsanfälligkeit festgestellt.

Als der Großteil der Getreideernte abgeschlossen war, erfuhren die Rübenflächen eine weitere Applikation durch die bereits oben genannten Komponenten.



Rübenacker am 2.8.19



In der Zeit bis Ende August konnte nach wie vor kein Krankheitsbefall festgestellt werden. Aufgrund momentaner Beobachtung dürfte der Rübenkörper befriedigend ausgebildet sein, was in einem hoffentlich guten Ernteertrag ersichtlich ist.



Rübenacker am 26.8.19



Abschließend kann man das Jahr 2019 als gelungenes Rübenjahr für die biologische Zuckerrübe bezeichnen!

Florian Seltenhammer
Erde & Saat

Bio-Sonderkulturen

Vielfalt am Teller liegt stark im Trend. Obwohl verschiedenste Körnerfrüchte sehr gut in Österreich kultiviert werden können, legen sie häufig lange Transportwege zurück bis sie bei uns verkauft werden. Neben Bio-Qualität achten Konsumenten verstärkt auf die heimische Produktion.

Bei der Kultivierung von Sonderkulturen ergeben sich einige Vorteile. Sie sind meist robust, da sie eine sehr ursprüngliche Form haben und nicht überzüchtet sind. Häufig haben Sonderkulturen geringe Ansprüche an die Bodenqualität und Witterung. Mit trockenen Standorten kommen zum Beispiel Hirse und Linsen sehr gut zurecht.

Bei Sonderkulturen handelt es sich um Nischenprodukte, die weniger mit niedrigen Marktpreisen zu kämpfen haben als gängige Hauptkulturen.

Chia vom Nahrungsmittel der Azteken zum Superfood

Chia liegt in aller Munde, jedoch wird im Handel nur Importware angeboten. In Österreich wurde eine Sorte entwickelt, die in Direktsaat ausgesät werden kann und bestens in unserem Klima gedeiht. Entwickelt wurde die Sorte von Herrn Johann Krachbühler sen., dem Inhaber einer eigenen Landwirtschaft und Geschäftsinhaber der Eusebio GmbH, der nun engagierte Landwirte für den Anbau von Chia und anderen Sonderkulturen sucht.

Chia (*Salvia hispanica*) stammt aus den subtropischen und tropischen Gebieten Zentralamerikas. Die Körner haben eine Größe von 2 mm und werden vor allem in Backwaren, Müslimischungen, Jogurt und Smoothies verwendet.



Blütenstand der Chia Pflanze



Die Pflanzen sind frostempfindlich, kommen jedoch mit Trockenheit zurecht. Auf einem Hektar werden 1-2 kg Chia ausgesät. Bislang ist kein Auftreten von Krankheiten und Schädlingen bekannt, weshalb sich Chia hervorragend für den biologischen Anbau eignet.



Ernte der Chia Pflanze

Da Johann Krachbühler sen. selbst Landwirt ist, haben sich in den letzten 24 Jahren Erfahrungen über die optimale Kulturführung von Sonderkulturen angesammelt, die den Vertragspartnern bereitgestellt werden.

Eusebio GmbH ist ein Pionierbetrieb spezialisiert auf Verarbeitung, Veredelung und Vertrieb von Chia, Buchweizen, Linsen, Hirse, Lein sowie Amaranth, ausschließlich von Bio-zertifizierter Ware. In Zusammenarbeit mit den Vertragslandwirten entstehen glutenfreie Bio-Produkte auf höchstem Qualitätsstandard für Großkunden wie Mühlen, Großbäckereien, Abpackbetriebe und Handelsketten.

Haben Sie Interesse an einer Vertragslandwirtschaft?

Folgende Kulturen mit Mindestanbau 10 ha sind gesucht:

- Bio – Chia**
- Bio – Goldhirse**
- Bio – Buchweizen (Hauptfrucht / Zweitfrucht)**
- Bio – Linsen (Winterung / Sommerung)**

Gesucht sind verbandszertifizierte Bio-Landwirte (Erde&Saat, Bio Austria, Bio Suisse)

Für Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung! Bei Interesse sind Sie herzlichst zu unserer Anbaubesprechung eingeladen!

Eusebio GmbH
Wienerstraße 52
2604 Theresienfeld

E- Mail: office@eusebio.co.at
Tel: +43 (0) 2622/72177
www.eusebio.co.at

Grundlagen der bäuerlichen Kompostierung

Die Aufbereitung von Wirtschaftsdünger

Fruchtbare Böden sind das Kapital jedes landwirtschaftlichen Betriebes. Kompostierung trägt zum Humusaufbau positiv bei und unterstützt die Bodenfruchtbarkeit optimal. Der Einsatz von Steinmehl und die Verrottungsförderung von organischen Materialien waren wesentliche Kursinhalte am 11.06.19 im Salzkammergut in Oberösterreich.

Am Vormittag gabs im Gasthaus „Wirt am Bach“ einen Fachvortrag mit vielen Beispielen aus der Praxis von **Gerald Dunst** (Kompostprofi und Geschäftsführer der Firma Sonnenerde). Am Nachmittag waren wir am **Biohof Gütl Adam** in Ohlsdorf, wo wir uns eine Kompostierung vor Ort ansehen konnten.

Laut Dunst ist das **theoretische Wissen eine wichtige Basis, doch der Hauptteil ist das Umsetzen und Ausprobieren**, dabei lernt man am meisten. Und davon profitieren der Boden und die Bodenlebewesen.

Vorteile der Aufbereitung Wirtschaftsdünger

- Vernichtung von Krankheitserreger und Unkrautsamen
- Vernichtung von Giftstoffen (auch Antibiotika)
- Gezielte Humusproduktion und Humusaufbau
- Beste Nährstoff-Ausnutzung (= Herstellung eigenen Düngers)
- Keine Futtermittelverschmutzung bzw. lässt sich Kompost auch verfüttern!
- Reduktion des Ausbringungsaufwandes

Was sind gute Kompostrohstoffe?

Stallmist, Gülle und Jauche (am besten von verschiedenen Tieren – gegenseitiger Austausch mit Nachbarbetrieben), ebenso

Ernterückstände oder organische Abfälle eignen sich sehr gut als Ausgangsmaterial. Kommunaler Klärschlamm ist am Bio-Betrieb derzeit nicht erlaubt, wäre aber perfekt zu kompostieren, da es einen perfekten Phosphor-Vorrat besitzt.

Je vielfältiger das Ausgangsmaterial ist, desto besser. Das C/N-Verhältnis sollte bei 30:1 liegen und trockenes und feuchtes Material sollte ordentlich gemischt sein.



Je vielfältiger das Ausgangsmaterial der Kompostmiete, umso besser

Sauerstoff und Feuchtigkeit gehören zu den wichtigsten Grundsätzen der richtigen Kompostierung.

Das Einbringen von Stroh, Hobelspäne oder Miscanthusstroh bewirkt eine gute Strukturierung und damit einen Sauerstoffeintrag, der lebensnotwendig für den Humusaufbau ist.

Ebenso muss das Ausgangsmaterial stimmen und es können diverse Zusätze hinzugegeben werden. Dunst empfiehlt vor allem Erde und Steinmehl (für gute Ton-Humuskomplexe) und die richtige Umsetzung (Homogenisierung) ist ebenso wichtig.

Anlage einer Kompostmiete

Die Kompostmiete soll gut geplant und angelegt werden. Viele Beginner legen die Miete oft zu breit an. Maximal 2 -3 Meter Breite sind optimal. In dieser Form entsteht in der Kompostmiete ein Unterdruck und sie belüftet sich selbst. Außerdem sollte man immer Erde (Lehm, Steinmehl, ...) hinzugeben und insgesamt ca. 2-4 Mal umsetzen (alle 2 Wochen).

Viele der TeilnehmerInnen waren skeptisch, ob sie den Anforderungen einer richtigen Kompostmiete gewachsen sind. Dunst ermutigte sie mit dem Spruch: **Eine noch nicht ganz perfekte Kompostmiete ist besser als keine!!**

Bei wem das Interesse geweckt wurde, empfehlen wir am 19.11.19 die Humusfachtagung in Waizenkirchen (Oberösterreich).

Britta Hofer
Erde & Saat

Rapsblütenfeldtag

Mit Erklärungen der regenerativen Landwirtschaft aus der Praxis

Am 7. Mai 2019 haben wir beim sehr gut besuchten Rapsblütentag bei unserem Mitgliedsbetrieb Franz Brunner in Horn teilgenommen.

Franz Brunner hat mit fachlicher Unterstützung von Hubert Stark (Geschäftsführer von Fairer Biogetreide Vermarktung) sowie dessen Mitarbeiter Ingmar Prohaska einen sehr interessanten Streifzug durch den aktuellen Bestand seiner Flächen gezeigt.

Im Fokus stand zu Beginn der Bio-Raps der am 10.09 2018 mit der Grubbersämaschine angebaut wurde. 2015 hat Franz Brunner Saatgut der Sorte „Semi“ gekauft und baut es nun als eigenen Nachbau immer wieder an. Der Raps wurde diesmal im Gemenge angebaut. Die Sorte „Semi“ zeichnet sich durch eine sehr gute Jugendentwicklung aus, damit werden Beikräuter gut abgedrängt. Die Untersaatmischung umfasst unter anderem Weidelgras, Lupinen, Alexandrinerklee, Öllein, Ramtillkraut, eventuell kann man auch Peluschke einsetzen. Dem Ramtillkraut wird eine sehr gute Wirkung gegen Schnecken nachgesagt, die Lupine ist bekannt für eine gute Bodendurchlüftung. Zudem sorgt die Untersaat dafür, dass der Boden immer mit lebenden Wurzeln durchwurzelt wird.

Franz ist überzeugt, dass es sehr wichtig ist, über die Bodenchemie bescheid zu wissen und nimmt regelmäßig Bodenproben und lässt diese analysieren. Dabei wird unter anderem die Basensättigung überprüft. Wenn die Basensättigung stimmt, können die Wurzelbeikräuter wie auch die Samenbeikräuter leichter verdrängt werden. Letzteres vor allem wegen des Ausgleichs der Nährstoffe, des Systems Immergrün sowie der geringeren Bewirtschaftung.

Vorteile von Gräser als Untersaat

Ein weiterer wichtiger Parameter ist das C:N-Verhältnis. Optimum des C:N Verhältnis ist 10:1 und die beste C-(Kohlenstoff) quelle sind Gräser im Boden. Wenn Kohlenstoff verfügbar ist, ist auch N-(Stickstoff) wieder mobilisiert und damit verfügbar.

Ein weiterer Vorteil der Gräser als Untersaat ist, dass diese den enormen Reifendruck vom Mährescher etwas abfangen und ein praktischer Nebeneffekt ist, dass bei der Ernte die Reifen der Erntegeräte sauberer bleiben.



Laut Hubert Stark sind Gräser eine der besten C-Quellen für den Boden

Kalk – ist für die richtige Rotte wichtig!

Für eine ordentliche Rotte braucht der Boden Feuchtigkeit, Wärme und Nährstoffe (unter anderem Kalk).

Carbonat: 10-16 % Salzsäure werden auf die Erde getropft – bei Schaumbildung, ist genug Kalk vorhanden.

Falls man kalken muss, ist es wichtig den richtigen Kalk zu kaufen. Je nach Region ist der Magnesiumgehalt im Boden anders und falls

Kalk ausgebracht werden muss, so ist es wichtig auf das richtige Magnesium:Kalk Verhältnis zu achten. Dazu am besten immer nach der Produktinformation beim Verkäufer nachfragen. Dem Kalk wird eine Wirkung von 3 Jahren nachgesagt – im ersten Jahr fast keine Wirkung, im 2. Jahr ca. 50 % und im 3. Jahr auch wieder ca. 50 %.



10-16 % Salzsäure werden auf die Erde getropft – bei Schaumbildung, ist genug Kalk vorhanden

Vielfalt ist besser als Einfalt

Hubert und Franz betonten immer wieder, dass eine breite Fruchtfolge mit verschiedenen Pflanzenfamilien wichtig sei, aber genauso auch mit verschiedensten Geräten übers Feld zu fahren.

Britta Hofer, Erde & Saat

Erzeugergemeinschaft-Bio-Getreide OÖ informiert



Futter für Veredler – zu 100% aus Österreich!

Für Veredler besteht wie jedes Jahr die Möglichkeit sich mit gereinigtem, getrocknetem Futtergetreide und alternativen Futtermitteln direkt vom oberösterreichischen Bio-Landwirt zu versorgen.

Derzeit sind folgende Kulturen verfügbar:

- Gerste (BIO und UM)
- Triticale (BIO und UM)
- Weizen (BIO und UM)
- Hafer (BIO und UM)
- Roggen (BIO)
- Ackerbohne und Erbsen (geringe Restmengen von BIO und UM)
- Sojabohne getrocknet (BIO und UM)
- Sojabohne getoastet (nur auf Vorbestellung!! Bio und UM)
- Mais (Bio und UM)
- Maissilage-Ballen (BIO und UM)

Die Preise richten sich nach der aktuellen Marktlage und sind jederzeit im EZG-Büro abzufragen.

Die EZG Bio-Getreide übernimmt auch gerne die Lagerung der Ware gegen eine Lagergebühr von 2€/to/Monat ab dem Folgemonat des Bestelldatums. Die Ware kann dann übers Jahr abgeholt bzw. zur Zustellung abgerufen werden. Dabei bewegen sich die Transportkosten zwischen 10 €/t bis 40 €/t je nach Menge und Entfernung zur Lagerstelle und der unterschiedlichen Zustellungsart.

Wer Interesse hat, kann seinen Bedarf jederzeit per E-Mail, via FAX oder telefonisch im EZG-Büro anmelden. Auf unserer Homepage sind dafür auch Bedarfsmeldebögen zum Download bereitgestellt.

Bestellungen an EZG Bio-Getreide OÖ



Ihr Ansprechpartner:

Martin Ziegler, Bakk. techn.
Traunuferstraße 130, 4052 Ansfelden
Email:
m.ziegler@bioerzeugergemeinschaft.at
FAX: 07229/78328-28
Tel. : 07229/78328-50
Mobil : 0676/842214650

Bio-Zuckerrüben-Trockenschnitte

Wie schon in den letzten Jahren werden auch heuer wieder Mitte Oktober die österreichischen Bio-Zuckerrüben von der AGRANA verarbeitet. Das dabei entstehende Nebenprodukt (Bio-Zuckerrüben-Trockenschnitte) ist vor allem für die Fütterung von Wiederkäuern interessant.

Bedarfmengen bei der EZG Bio-Getreide melden!

Einzelne Bestellungen von kleineren Mengen an Bio-Trockenschnitzel sind bei der AGRANA aus logistischen Gründen nicht möglich, weshalb die EZG Bio-Getreide OÖ auch heuer wieder für alle Veredler diese Dienstleistung anbietet. Um diesen Service jedoch zur Verfügung stellen zu können, müssen insgesamt ausreichend Bestellungen zusammenkommen. Die Trockenschnitten in Pelletsform werden dann im Lager Watzinger in 4624 Pennewang, zwischengelagert, von wo aus sich der Veredler dann seine bestellte Menge abholen kann. Es besteht aber natürlich auch die Möglichkeit sich die Ware zustellen zu lassen.

Die Ware kann auch in Big-Bags zugestellt werden. Allerdings sind hier Mehrkosten von 30€ für Big-Bag, Palette und Arbeitszeit zu berücksichtigen!

Wer einen ganzen LKW bestellt (ca. 25t) erspart sich die Lager- und in weiterer Folge zusätzliche Transportkosten!

Bedarfsmeldungen bitte bis spätestens Freitag, 14. Oktober 2019 an die EZG Bio-Getreide OÖ:

Silomais - Körnermais

Bereits Anfang August haben wir informiert, dass wir Silomaisflächen für die viehhaltenden Betriebe suchen, die aufgrund der Trockenheit, Grundfutter zukaufen müssen.

In Summe wurden uns rund 200 ha gemeldet, wovon wir rund 100 ha erfolgreich vermitteln konnten. Somit ist auf der einen Seite jenen Betrieben geholfen, die mit Futterknappheit kämpfen und dringend Grundfutter benötigen, andererseits hilft diese Aktion auch zur Marktentlastung im Körnermais Bereich.

Die Vermittlung war sehr von der geographischen Lage der Käufer bzw. Verkäufer gekennzeichnet, je nach dem, in welcher Form der Mais vom Verkäufer zum Käufer transportiert worden ist.

Einige Landwirte haben auch Silomais in Ballen pressen lassen

und lagern diese einstweilen am Betrieb für einen späteren Verkauf. Hier besteht natürlich die Möglichkeit, dass wir diese Angebote auf der Homepage veröffentlichen bzw. bei Anfragen wieder versuchen diese zu vermitteln.

Die Verrechnung dieser Mengen von Bauer zu Bauer erfolgte über die EZG, wodurch sowohl der Käufer als auch der Verkäufer von den zahlreichen Vorteilen einer EZG Verrechnung profitieren konnten!

In den letzten Tagen, zeitgerecht vor der Körnermaisernte, konnten wir den noch lagernden Mais aus der Ernte 2018 erfolgreich vermarkten und so in den Lagerstellen Platz für die Herbsterte schaffen.

Wie sich der Körnermaispreis beziehungsweise der Körnermaismarkt entwickelt, ist aus heutiger Sicht noch nicht einzuschätzen, dennoch haben wir durch unsere Aktivitäten einen wichtigen Beitrag zur Verbesserung der Marktsituation beigetragen!



Ihr Ansprechpartner:

Ing. Jakob Böhm
 Traunuferstraße 130, 4052 Ansfelden
 Tel.: 07229 / 78328 - 51
 Fax.: 07229 / 78328 - 28
 Mobil: 0676 / 842214651
 Email: jakob.boehm@bioerzeugergemeinschaft.at



Liebe Biobäuerin! Lieber Biobauer!

Vor über 6 Jahren wurde die biobäuerliche Genossenschaft gegründet und bereits über 600 Biobäuerinnen und Biobauern vertrauen auf unsere Genossenschaft, die eine selbstbestimmte Vermarktung unserer Bio-Rinder in biobäuerlicher Hand sicherstellt.

Wir sind einer der wichtigsten Vermarkter von Bio-Fleisch in Ostösterreich. Wir vermarkten Bio Rinder aus Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark und Burgenland.

Unsere Lieferanten schätzen unsere Vorzüge, wie die Regionalität, die kurzen Transportwege und der schonende Umgang mit den Tieren. Wir betreuen die Biobäuerinnen und Biobauern mit kostenlosen Betriebsberatungen auf den Höfen und helfen u.a. bei der richtigen Rassenwahl.

Selbstverständlich stellen wir für unsere Lieferanten ein regionales Notschlachtservice zur Verfügung.

Unsere Vermarktungsprogramme:

- Ja!Natürlich-Weidejungrinder von 9 bis 12 Monaten
- Zurück zum Ursprung-Weiderinder von 8 bis 18 Monaten
- Kälber von 170 bis 200 kg Lebendgewicht bis 4 Monaten
- Ochsen und Kalbinnen bis 30 Monate
- Kühe (bei Weidehaltung mit Zurück zum Ursprung- oder Ja!Natürlich-Zuschlag)
- Stiere und Alt-Stiere

Biobäuerliche Vermarktung eGen

3632 Bad Traunstein, Pfaffings 2
 Tel: 08278/20 404 0
 Fax: 02878/20 404 12
 Mail: info@wirbiobauern.at
 Web: www.wirbiobauern.at



Gerhard Hochwallner

Obmann, Lieferanten-Betreuung
 Telefon: 0664/50 54 301
gerhard.hochwallner@wirbiobauern.at



Doris Schöller

Büro, Tieranmeldung
 Telefon: 02878/20 404 0
doris.schoeller@wirbiobauern.at



Lukas Hochwallner

Disposition, Büro
 Telefon: 0664/34 22 281
lukas.hochwallner@wirbiobauern.at

Es freut uns, dass wir am Markt etabliert sind und von unseren Kunden geschätzt werden und wir durch unsere Arbeit etwas bewegen können und unseren Biobäuerinnen und Biobauern helfen dürfen.

Wir sind nicht gewinnorientiert und am allerwichtigsten ist uns, dass für alle Beteiligten (Abnehmer, Konsumenten und Lieferanten) eine Win-Win-Situation entsteht.

Wir freuen uns auf die nächsten Jahre und auf eine gute Zusammenarbeit mit unseren Lieferanten und Kunden.



Deine Möglichkeit einer Fördermitgliedschaft bei Erde & Saat

Erde & Saat bietet nicht nur die Möglichkeit einer ordentlichen Mitgliedschaft für land- und forstwirtschaftliche Betriebe bzw. für VerarbeiterInnen und HändlerInnen, sondern auch die Möglichkeit einer Fördermitgliedschaft, für jede natürliche und juristische Person.

Unterstützung für Leistungen und Werte. Als Fördermitglied unterstützt Du nicht nur sämtliche Leistungen die der Verband erbringt, sondern auch die Werte für die Erde & Saat steht. Das alles geht weit über die Mitgliederbetreuung hinaus. Wir versuchen unsere Vorstellungen einer biologischen Landwirtschaft in alle politischen Entscheidungsgremien zu tragen. Da wir von unserer Arbeitsweise überzeugt sind, wollen wir diese so weit als möglich verbreiten. Als Fördermitglied unterstützt Du uns bei dieser Arbeit und leistest so einen Beitrag für eine lebenswerte und enkeltaugliche Zukunft.

Konkrete Aktivitäten. Zu unseren umfangreichen Aktivitäten zählen unter anderem die Sicherung des Saatguts, sowie die Unterstützung von bäuerlichen und gewerblichen Direktvermarkter in den Regionen. Darüber hinaus beschäftigen wir uns mit Alternativen und nachhaltigen Produktionsweisen. Einen weiteren Schwerpunkt im Verband stellt die Einbindung und Förderung der Artenvielfalt am Bio-Betrieb.

Dazu bilden wir Netzwerke mit anderen gleichgesinnten Akteuren, um unsere Ziele zu verfolgen und umsetzen zu können. Die Fördermitglieder erhalten ein **umfassendes Servicepaket**, dazu gehören:

- regelmäßig erscheinende Mitgliederzeitung
- Newsletter
- Ermäßigte teilnahmegebühr bei unseren Veranstaltungen (zB Wintertagung)
- Einladungen zu all unseren Veranstaltungen
- Möglichkeit Stellungnahme und direkter Einbringung deiner Ideen

Falls Du dich entscheidest uns dabei zu helfen, findest Du unten das Antragsformular für die Mitgliedschaft als Förderer von Erde & Saat.

Weitere Infos unter:

Internet: www.erde-saat.at

Email: kontakt@erde-saat.at

Telefon: +43 - 2863 - 58 016

Anforderung der Infomappe zur Aufnahme als förderndes Mitglied bei Erde & Saat

Daten Antragsteller

Name AntragstellerIn: _____

Straße: _____ Nr.: _____

Ort: _____ PLZ.: _____

Telefon: _____ Mobil: _____

Email: _____

Mit meiner Unterschrift erkläre ich mich einverstanden damit, dass Erde & Saat meine Daten laut DSGVO verarbeitet und speichert. Diese Einwilligung kann jederzeit widerrufen werden. Detaillierte Informationen zum Datenschutz finde ich unter: <https://www.erde-saat.at/j/privacy>



Ort/Datum

Unterschrift