

DER PRESSE- UND INFORMATIONSDIENST DER LANDWIRTSCHAFT

Pressedienst Nr. 15511
Freitag, 01. Februar 2019

Freihandelsabkommen zwischen EU und Japan seit 1. Februar in Kraft	1
Wintertagung 2019: Fachtag Bildung im Zeichen der nachhaltigen Ernährung	2
OÖ: Start der Herkunftsauslobung in der Küche des Landesdienstleistungszentrums	2
Österreichische Erzeugermilchpreise konnten im Dezember noch leicht zulegen	3
Polnischer Schlachthof soll schadhaftes Rindfleisch verarbeitet haben	4
EU-Schweinepreise verharren mangels Impulsen am Fleischmarkt auf tiefem Niveau	5
Ukraine: Gute Maisernte sorgte 2018 für Produktionsplus bei Getreide	5
Forscher wollen Raps als Eiweißquelle für die menschliche Ernährung erschließen	6
Berlakovich: Flächendeckende Landwirtschaft braucht kleine und große Betriebe	6
RWA: AgTech Start-ups präsentierten ihre Innovationen am Demo Day in Wien	7
Wieselburg: Am Francisco Josephinum startet Schüleraufnahme	8
OÖ Wertholzsubmission: Trendbaumart Eiche erzielte gute Preise	8
Alpiner Schutzwaldpreis Helvetia geht an zwei Vorarlberger Projekte	9
Christiane Mösl übernimmt im Juli Geschäftsführung der ARGE Heumilch	10

**EINEN TEIL DER AUFLAGE FINANZIERT
DIE NIEDERÖSTERREICHISCHE VERSICHERUNG**



Die Niederösterreichische
Versicherung

Freihandelsabkommen zwischen EU und Japan seit 1. Februar in Kraft

Landwirte sollen von größter Handelszone der Welt profitieren

Brüssel, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Das Freihandelsabkommen zwischen der EU und Japan ist heute, Freitag, in Kraft getreten. "Wir schaffen einen neuen Marktplatz, der 635 Mio. Menschen bedient und auf den fast ein Drittel des weltweiten Bruttoinlandsprodukts entfällt", erklärte EU-Kommissionspräsident **Jean-Claude Juncker**. Die EU und Japan bilden mit dem heutigen Tag die größte Freihandelszone der Welt. Japan ist nach den USA und China die drittgrößte Volkswirtschaft der Welt. Mit dem 2018 besiegelten Wirtschaftspartnerschafts-Abkommen könnten europäische Unternehmen jedes Jahr 1 Mrd. Euro an Zöllen einsparen, betonte Juncker. * * * *

Durch die Vereinbarung sollen in Japan 97% der Zölle für Waren aus der EU wegfallen und auch eine Reihe überkommener nichttarifärer Hemmnisse beseitigt werden - beispielsweise durch die Übernahme internationaler Standards im Automobilbereich. Außerdem werden Hindernisse für wichtige Lebensmittel- und Getränkeexporteure in der EU, die Waren für 127 Mio. japanische Verbraucher ausführen, abgebaut. Der jährliche Handel zwischen der Europäischen Union und Japan könnte nach Schätzung der EU-Kommission dadurch um fast 36 Mrd. Euro steigen.

Nach vollständiger Umsetzung des Abkommens sollen die japanischen Zölle für viele Käsesorten aus der EU, wie Gouda und Cheddar, für die derzeit ein Zollsatz von 29,8% gilt, beseitigt werden. Auch für Wein wird der durchschnittliche Zollsatz von 15% durch das Abkommen abgeschafft, ebenso für verarbeitetes Schweinefleisch. Für Frischfleisch vom Schwein soll ein nahezu zollfreier Export gelten. Wie aiz.info berichtete, sollen die japanischen Zölle für Käse innerhalb der nächsten 15 Jahre und für Schweinefleisch innerhalb von zehn Jahren abgebaut werden. Bei Rindfleisch ist für eine Reduktion des Zollsatzes von derzeit 38,5 auf 9% ein Zeitraum von 15 Jahren vorgesehen.

Durch die Vereinbarung akzeptiert Japan über 200 EU-Agrarerzeugnisse mit geschützten geografischen Angaben (g.g.A.). Im Gegenzug garantiert auch die EU den Schutz für eine Auswahl japanischer geografischer Angaben. Zudem soll auch in der Automobilbranche, wo Übergangszeiträume von bis zu sieben Jahren bis zum Wegfall der Zölle vorgesehen sind, besonderen Anliegen der EU Rechnung getragen werden.

"Dieses Abkommen bietet einfach alles: Neben dem Abbau von Zöllen leistet es einen wichtigen Beitrag zum globalen Regelwerk und führt der Welt gleichzeitig vor Augen, dass sowohl die EU als auch Japan nach wie vor von den Vorteilen des offenen Handels überzeugt sind. Ich bin auch stolz darauf, dass wir zum ersten Mal unsere Pariser Klimaschutzverpflichtungen in ein Handelsabkommen aufgenommen haben", zeigte sich EU-Handelskommissarin **Cecilia Malmström** erfreut. (Schluss)

Wintertagung 2019: Fachtag Bildung im Zeichen der nachhaltigen Ernährung

Forderung nach mehr Wissensvermittlung rund um die Lebensmittelproduktion

Wien, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Im Rahmen der Wintertagung des Ökosozialen Forums fand gestern an der Universität für Bodenkultur erstmals der Fachtag Bildung statt. Dabei wurde diskutiert, wie junge Menschen für das, was sie täglich an Nahrung zu sich nehmen, sensibilisiert werden können. "Bildung und Nachhaltigkeit sind untrennbar miteinander verbunden, und zwar für den Lebensweg jedes Einzelnen von uns. Es ist unsere Aufgabe sicherzustellen, dass alle jungen Menschen in Österreich über Kompetenzen im Klima- und Umweltschutz, aber auch in der Land- und Forstwirtschaft verfügen. Bildung ist somit der Schlüssel für eine erfolgreiche Zukunft", betonte Bundesministerin **Elisabeth Köstinger**. * * * *

Ernährungskompetenz und Verbraucherbildung besser verankern

Bildung fange bei den Jüngsten an. Den Lehrerinnen und Lehrern die geeigneten Werkzeuge in die Hand zu legen, um Nahrungsmittelproduktion richtig zu erklären, sei der Grundstein für ein nachhaltiges Bildungssystem, waren sich die Experten einig. Bereits im vergangenen Jahr forderte deshalb **Stephan Pernkopf**, Präsident des Ökosozialen Forums, Ernährungskompetenz und Verbraucherbildung in der Lehrerausbildung besser zu verankern und ein entsprechendes Unterrichtsfach als Schulversuch zu starten.

Der Fachtag Bildung wurde in Kooperation mit dem Boku-Zentrum für Agrarwissenschaften veranstaltet. Speziell die Boku hat sich Wissensvermittlung zu agrarischen Themen seit Anbeginn auf die Fahnen geheftet. "Gesunde Nahrungsmittel sind ohne eine umweltgerechte und nachhaltige Lebensmittelproduktion nicht denkbar. Deshalb kann man nicht früh genug damit beginnen, junge Menschen für das Thema Nachhaltigkeit zu sensibilisieren und entsprechend aufbereitetes Wissen zu vermitteln", sagte der Boku-Rektor und Vizepräsident des Ökosozialen Forums, **Hubert Hasenauer**. Eine Schlussfolgerung des Fachtages war, "dass wir alle Geschichten über eine Lebensmittelproduktion von heute, die wir auch morgen wollen, erzählen müssen". Weitere Informationen zur Wintertagung sind auf der Homepage www.ökosozial.at erhältlich. (Schluss)

OÖ: Start der Herkunftsauslobung in der Küche des Landesdienstleistungszentrums

Stelzer/Hiegelsberger: Heimische Produkte bei Kunden besser dokumentieren

Linz, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Immer mehr Mahlzeiten werden in Großküchen und Kantinen konsumiert. In vielen Fällen ist bei dieser Art der Verpflegung aber schwer zu erkennen, woher die verwendeten Lebensmittel stammen. 68% der Österreicher wünschen sich daher laut einer GfK-Studie eine Herkunftskennzeichnung auch bei der Außer-Haus-Verpflegung. Das Land Oberösterreich geht nun mit der Aktion "Wir essen regional" einen ersten großen Schritt und zeichnet in der Küche des Landesdienstleistungszentrums (LDZ) in Linz die Herkunft der verwendeten Produkte aus. "Damit wollen wir Transparenz und Sicherheit gewährleisten sowie ein klares Vorbild für andere Großküchen sein, indem wir das Bewusstsein für regionale Produkte stärken. Das Land

Oberösterreich bekennt sich mit dieser verpflichtenden Herkunftsauslobung und unseren Einkaufsgrundsätzen zur saisonalen, regionalen sowie biologischen Verpflegung und folgt dem Wunsch unserer Konsumenten nach einem gesteigerten Bewusstsein für Herkunft und Produktionsweise", erläutert Landeshauptmann **Thomas Stelzer**. * * * *

Unter dem Dach der Maßnahme "Wir essen regional" erfolgt seit Jänner 2019 eine klare Kennzeichnung der Lebensmittelherkunft auf dem Speiseplan der landeseigenen Küche. Für Milchprodukte, Brot und Gebäck, Obst und Gemüse geschieht dies auf freiwilliger Basis, bei Fleisch und Eiern wird die Herkunft über die Initiative "Gut zu wissen" der Landwirtschaftskammer (LK) kontrolliert. Beim gesamten Einkauf wird der Kriterienkatalog des Landes für regionalen Einkauf angewendet. Ziel der Maßnahme ist es, heimische Lebensmittel besser bei den Kunden zu bewerben und klar zu dokumentieren, wie hoch der Anteil an regionalen Produkten im Einkauf ist.

"Die Qualität österreichischer Lebensmittel ist über unsere Grenzen hinaus bekannt. Daher werden diese im Handel auch aktiv nachgefragt. Um dies auch in den Kantinen und Großküchen zu ermöglichen, muss zuallererst einmal die Herkunft der Lebensmittel transparent werden. Mit der Aktion 'Wir essen regional' im LDZ setzen wir nun den ersten Schritt und geben den Lebensmitteln und deren Produzenten durch die Kennzeichnung wieder ein Gesicht. Wir sind dabei auch gut abgestimmt mit der wichtigen 'Gut zu Wissen'-Initiative der LK. Diese Initiative ist ja bereits in ganz Österreich aktiv und verdeutlicht den hohen Wert heimischer Lebensmittel. Es ist mir ein großes Anliegen, im öffentlichen Bereich die Möglichkeiten des Bestbieterprinzips wirklich zu nutzen. In den Küchen sollen möglichst viele Lebensmittel in heimischer Qualität genossen werden", führt Agrarlandesrat **Max Hiegelsberger** aus. (Schluss)

Österreichische Erzeugermilchpreise konnten im Dezember noch leicht zulegen

Im Jahresdurchschnitt 2018 zahlten Molkereien 36,94 Cent netto je kg

Wien, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Der Anstieg des heimischen Erzeugermilchpreises hat sich im Dezember 2018 fortgesetzt. Die heimischen Molkereien und Käsereien zahlten ihren bäuerlichen Lieferanten für GVO-freie Qualitätsmilch mit 4,2% Fett und 3,4% Eiweiß im Durchschnitt netto 38,31 Cent/kg beziehungsweise 43,29 Cent brutto. Gegenüber dem Vormonat November ergab sich ein Plus von 0,39 Cent netto, das Vorjahresniveau wurde jedoch um rund 3 Cent unterschritten, teilt die Agrarmarkt Austria (AMA) mit. * * * *

Der für Dezember 2018 auf Basis 4,2% Fett und 3,4% Eiweiß ermittelte Erzeugerpreis von 38,31 Cent netto/kg bezieht sich bekanntlich auf den Durchschnitt aller Qualitäten. Für GVO-freie Qualitätsmilch ohne Bio- und Heumilchzuschlag zahlten die Molkereien durchschnittlich 35,71 Cent netto/kg und somit um 0,41 Cent mehr als im Vormonat. Für Biomilch wurden im Mittel 45,64 Cent je kg Erlöst (+0,15 Cent).

Auf Basis des natürlichen Fett- und Eiweißgehalts berechnet, lag der Erzeugermilchpreis im Dezember im Mittel bei 39,20 Cent netto/kg. Im Jänner 2019 dürfte der Milchpreis laut Schätzungen der AMA bei rund 39 Cent/kg (Durchschnitt aller Qualitäten und Inhaltsstoffe) gelegen sein. Damit wäre die Auszahlung auch zu Jahresbeginn auf einem stabilen Niveau geblieben.

Auf und Ab der Erzeugerpreise im Gesamtjahr 2018

Die österreichischen Erzeugermilchpreise gaben in der ersten Jahreshälfte 2018 deutlich nach. Im Jänner lagen sie im Mittel noch bei 39,88 Cent netto (auf Basis 4,2% Fett und 3,4% Eiweiß). Bis Juni erfolgte ein anhaltender Rückgang auf 35,38 Cent. Im Juli setzte dann eine positive Preisentwicklung ein, die bis Jahresende anhielt und im Dezember zu einem Durchschnittswert von 38,31 Cent führte. Im Jahresschnitt 2018 wurden laut vorläufigen AMA-Berechnungen 36,94 Cent netto ausbezahlt, im Jahr davor waren es 37,46 Cent.

Milchanlieferung gegenüber Vorjahresmonat geringer - Plus bei Gesamtmenge

Die heimischen Molkereien und Käsereien wurden im Dezember mit etwa 255.400 t Rohmilch versorgt. Dies bedeutet eine um 4% geringere Milchanlieferung als im Vorjahresmonat. Die verminderte Anlieferung kann unter anderem auf die Trockenheit und die daraus resultierende Futterknappheit zurückgeführt werden. Demzufolge kommt es in einigen Regionen zu einer geringeren Lieferleistung der Landwirte. Der Rückgang der Anlieferungsmenge ist seit August 2018 zu beobachten. Allerdings lag die Jahresanlieferung auch 2018 in Summe wieder im Plus. Es wurde um 1,9% mehr Milch übernommen als im Jahr 2017. (Schluss) kam

Polnischer Schlachthof soll schadhaftes Rindfleisch verarbeitet haben

Österreich derzeit nicht auf Liste der belieferten Länder

Brüssel/Warschau, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Ein polnischer Schlachthof soll Rindfleisch von kranken Tieren in seine Erzeugnisse gemischt haben. Unter Verdacht steht ein Schlachthof in der polnischen Woiwodschaft Masowien. Ein investigativer Journalist hatte sich unter die Arbeiter geschmuggelt. Er beobachtete, dass kranke Rinder dort geschlachtet und zerlegt wurden und deren Fleisch als Lebensmittel in den Verkauf kam. Am Donnerstag wurde das Frühwarnsystem der EU ausgelöst, berichtete die Sprecherin von EU-Gesundheitskommissar Vytenis Andriukaitis. Der Schlachthof wurde inzwischen geschlossen und man sei dabei, die schadhafte Ware zurückzuverfolgen und zu zerstören. Ein Team der EU-Kommission reise nächste Woche nach Polen.
* * * *

In 13 EU-Mitgliedstaaten wurde Rindfleisch aus dem verdächtigen Schlachthof geliefert, erklärte die Sprecherin. Das seien Deutschland, Frankreich, Spanien, Portugal, Tschechien, die Slowakei, Schweden, Finnland, Rumänien, Ungarn und die drei Baltischen Länder. Nach Angaben der polnischen Veterinärbehörde sollen knapp 10 t beanstandetes Rindfleisch verarbeitet worden sein, von denen ein Drittel in EU-Mitgliedstaaten verkauft wurde. (Schluss) mö

EU-Schweinepreise verharren mangels Impulsen am Fleischmarkt auf tiefem Niveau

Mastschweine-Notierung bleibt auch in Österreich unverändert

Wien, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Im europäischen Schweineproduktionssektor warten derzeit alle Beteiligten der Wertschöpfungskette auf eine Belebung am Fleischmarkt. Weil diese auch Anfang Februar ausgeblieben ist, gelang es den Machern der deutschen Leitnotierung nicht, die im Laufe der zurückliegenden Woche avisierten Hoffnungen auf einen Erzeugerpreisanstieg Realität werden zu lassen. Die Gegenwehr der Schlachtbetriebe bezog sich dem Vernehmen nach auf die Preisentwicklung bei Edelteilen, wo sogar von Preiszugeständnissen die Rede war. Die Vereinigung der Erzeugergemeinschaften für Vieh und Fleisch musste somit ihren Basispreis für Schlachtschweine unverändert fortschreiben. * * * *

In Österreich zeigt sich der Lebendmarkt regional unterschiedlich. Während im Süden des Landes der Markt fein säuberlich geräumt ist, sind Ober- und Niederösterreich nach wie vor um den Abbau von mitgeschleppten Überhängen bemüht, berichtet **Johann Schleder**, Geschäftsführer der Schweinebörse. Das durchschnittliche Schlachtgewicht nähert sich der Marke von 100 kg und widerspiegelt die teils verzögerte Abholung. Umgekehrt ist es manchen Mästern nicht zu verübeln, wenn in der Hoffnung auf steigende Preise Schlachtpartien später als üblich angemeldet werden.

Der Fleischmarkt läuft hierzulande ebenso zäh wie im übrigen Europa. Die aktuelle Berichterstattung in Massenmedien, in denen NGOs andauernd Halbwahrheiten über negative Auswirkungen des Fleischkonsums verbreiten dürfen, leiste dazu auch ihren Beitrag, kritisieren Vertreter der Schweinemäster. Vor diesem Hintergrund wurde an der heimischen Börse abermals unverändert notiert. Die Mastschweine-Notierung liegt somit weiterhin bei 1,35 Euro (Berechnungsbasis: 1,25 Euro) je kg Schlachtgewicht. (Schluss)

Ukraine: Gute Maisernte sorgte 2018 für Produktionsplus bei Getreide

Steigerung beträgt 12,7%

Kiew, 1. Februar 2019 (aiz.info). - In der Ukraine sind 2018 nach vorläufigen Angaben des nationalen Staatsdiensts für Statistik rund 69,8 Mio. t Getreide einschließlich Leguminosen eingebracht worden und damit um 12,7% mehr als im Vorjahr. Der Produktionszuwachs ist praktisch ausschließlich auf eine umfangreiche Körnermaisernte zurückzuführen, geht aus den am Donnerstag in Kiew veröffentlichten Zahlen hervor. Mit gut 35,6 Mio. t lag diese im Jahresvergleich um 44,2% höher und machte mehr als die Hälfte der gesamten Getreideernte aus. Dagegen verringerte sich die Erzeugung der meisten anderen Getreide- und Leguminosenarten. So wurde bei Weizen mit annähernd 24,6 Mio. t und bei Gerste mit rund 7,3 Mio. t um 6,0 beziehungsweise 11,3% weniger geerntet als 2017. Außerdem sank die Produktion von Roggen um 22,6% auf zirka 393.000 t. (Schluss) pom

Forscher wollen Raps als Eiweißquelle für die menschliche Ernährung erschließen

Substanz für bitteren Geschmack identifiziert

München, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Hochwertiges Eiweiß aus Raps ist aufgrund seines intensiv bitteren Geschmacks für den menschlichen Verzehr ungeeignet. Forscher der Technischen Universität München (TUM) haben nun eine entscheidende Substanz identifiziert, die diese bittere Fehlnote verursacht und damit einen ersten Schritt gesetzt, um Raps für die menschliche Eiweißversorgung zu erschließen. * * * *

Vor dem Hintergrund einer wachsenden Bevölkerung und einer von der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) prognostizierten Verdoppelung des Nahrungsmittelbedarfs bis 2050 seien insbesondere "Engpässe bei der Eiweißversorgung" zu erwarten, sagt **Thomas Hofmann**, Leiter des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie und Molekulare Sensorik an der TUM. Weltweit fallen pro Jahr etwa 1,12 Mio. t Rohprotein bei der Rapsölproduktion an. Obwohl Landwirte den bei der Ölgewinnung anfallenden Rapskuchen seit langem als Eiweißfuttermittel in der Tiermast verwenden, spielt Raps als Proteinquelle in der menschlichen Ernährung bislang keine Rolle.

Drei verschiedene Eiweißisolate untersucht

Die Wissenschaftler untersuchten in ihren Analysen drei verschiedene Eiweißisolate mithilfe massenspektrometrischer Untersuchungsmethoden sowie mit Geschmackstests. Alle drei Eiweißextrakte wiesen einen Proteingehalt von 80 bis 90% auf. Als Schlüsselsubstanz, die Proteinextrakte aus Raps bislang ungenießbar macht, wurde ein Kaempferol-Derivat identifiziert. "Da wir den Verursacher der bitteren Fehlnote nun kennen, lassen sich sehr viel leichter geeignete technologische Verfahren oder züchterische Strategien entwickeln, mit denen sich aus Rapssaat wohlschmeckende, eiweißreiche Lebensmittel herstellen lassen", sagt Co-Autorin **Corinna Dawid**, die an der TUM die Arbeitsgruppe Phytometabolomics leitet.

Die Ergebnisse wurden im "Journal of Agricultural and Food Chemistry" publiziert. (Schluss)

Berlakovich: Flächendeckende Landwirtschaft braucht kleine und große Betriebe

Wichtiger und konstanter Wirtschaftsbereich

Eisenstadt, 1. Februar 2019 (aiz.info). - "Die Land&Forst Betriebe bilden einen wichtigen und konstanten Wirtschaftsbereich. Sie sind Familienbetriebe, die größere Mengen - zum Beispiel Getreide, Mais, Öl- und Eiweißpflanzen sowie Holz - produzieren können und auch Arbeitsplätze in der Region sichern. Die burgenländische Landwirtschaft zählt viele agrarische Klein- und Mittelbetriebe in ihren Reihen. Für eine optimal agierende flächendeckende Landwirtschaft sind aber auch Betriebe mit größeren Einheiten von Bedeutung", erklärte der Präsident der Landwirtschaftskammer (LK) Burgenland, **Nikolaus Berlakovich**, anlässlich des heutigen Neujahrstreffens der Land&Forst Betriebe in Eisenstadt. * * * *

"Die Land&Forst Betriebe Burgenland haben ein weites agrarisches Betätigungsfeld, unter ihnen gibt es sowohl biologisch als auch konventionell wirtschaftende Betriebe. Gemeinsam bereichern sie die agrarische Landschaft im Bundesland und leisten so einen wichtigen Beitrag zur regionalen Vielfalt", so der Präsident. (Schluss)

RWA: AgTech Start-ups präsentierten ihre Innovationen am Demo Day in Wien

Wolf: AIL-Programm ist einzigartiges Vehikel zur Förderung bahnbrechender Ideen

Wien, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Am Demo Day des Agro Innovation Lab - der Innovationsplattform von Raiffeisen Ware Austria AG (RWA) und der deutschen BayWa AG - wurden die Erfolge des Acceleration Programms (AIL) 2018, das sechs europäische AgTech Start-ups auf dem Weg zum Markterfolg unterstützte, präsentiert. Es ist ein breites Spektrum an Innovationen, die im Rahmen des Programms für den Markteintritt vorbereitet beziehungsweise für die Business-Modelle erarbeitet wurden. Dieses reicht von nachhaltiger Lebensmittelverpackung aus Stroh, einem sensorengesteuerten Fitnessstracker für Pferde, einer Onlineplattform für die Direktvermarktung für Obst über einen Sensor mit dazugehöriger Software für die Füllstandsanzeige in Futtersilos bis hin zu einem Spray, der bei Pflanzen den Stickstoffausstoß reduziert sowie solarbetriebener und miteinander vernetzter Rasenmäroboter-Flotten. * * * *

"Ich bin unsagbar stolz auf das Agro Innovation Lab als in Europa einzigartiges Vehikel zur Förderung von bahnbrechenden und richtungsweisenden Innovationen entlang der gesamten landwirtschaftlichen Wertschöpfungskette. Wir fördern heuer bereits zum dritten Mal erfolgreich Start-ups aus aller Welt und unterstützen diese dabei, ihre zündenden Ideen der breiten Landwirtschaft zugänglich zu machen. Eine Win-win-Situation für den Fortschritt, die Start-ups und die Landwirte, in deren Auftrag wir arbeiten", so RWA-Generaldirektor **Reinhard Wolf** im Zuge des Demo Days, der im "Wiener Reaktor" abgehalten wurde.

2018 hätten sich aus der Vielzahl an Bewerbungen vor allem Start-ups aus Europa für geeignet erwiesen. "Dies zeigt, dass auf unserem Kontinent ein großes Potenzial besteht, mit dem wir die Zukunft der Landwirtschaft gestalten und für die österreichische Landwirtschaft nutzbar machen können", so AIL-Geschäftsführer **David Saad**.

Sechs Start-ups erhielten im Frühjahr 2018 im Zuge einer intensiven Selektion als Beste aus insgesamt 252 Bewerbungen eine Einladung zum AIL-Programm des Agro Innovation Labs. In den vergangenen fünf Monaten hat das AIL den Teilnehmern Zugang zu Know-how, Netzwerk sowie Kunden der beiden Konzerne geboten und darauf basierend bei wichtigen Schritten in Richtung Marktreife unterstützt. (Schluss)

Wieselburg: Am Francisco Josephinum startet Schüleraufnahme

Neu: Ausbildungsrichtung "Landwirtschaft und Digitalisierung"

Wien, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Mit Beginn der Semesterferien startet an der Höheren Bundeslehr- und Forschungsanstalt Francisco Josephinum in Wieselburg das Aufnahmeverfahren. Mit der in der 8. Schulstufe ausgestellten Schulnachricht können die Bewerbungen bis zwei Wochen nach den jeweiligen Semesterferien eingereicht werden. Neben den etablierten Abteilungen Landwirtschaft, Landtechnik sowie Lebensmittel- und Biotechnologie steht für das kommende Schuljahr die neue Ausbildungsrichtung "Landwirtschaft und Digitalisierung" zur Auswahl. * * * *

"Dieses Bildungsangebot ist eine Reaktion auf die zukünftigen Herausforderungen in der Landwirtschaft sowie die Umwälzungen in Wirtschaft und Gesellschaft", so Direktor **Alois Rosenberger**. "Es besteht allgemeiner Konsens darüber, dass Bildung die Antwort auf die Digitalisierung ist, die alle Lebensbereiche durchdringen wird. Landwirtschaftliche Ausbildung, kombiniert mit Informatik, schafft eine hervorragende Hybridqualifikation, die eine Basis für innovative Lösungen darstellt. Nach der Stallarbeit über die Glasfaser-/Breitbandanbindung vom Bauernhof Softwarelösungen an den Auftraggeber wegzusenden, ist ein derzeit noch schwer vorstellbares, aber attraktives Zukunftsszenario für Nebenerwerbslandwirte", so Rosenberger. (Schluss)

OÖ Wertholzsubmission: Trendbaumart Eiche erzielte gute Preise

Riegelahorn erhielt das höchste Gebot

Linz, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Rund 800 der schönsten und teuersten Baumstämme Oberösterreichs wurden in den vergangenen Wochen bei der 16. Wertholzsubmission in St. Florian, durchgeführt vom Waldverband OÖ und der Landwirtschaftskammer (LK), präsentiert und verkauft. Ein Riegelahorn erzielte bei dieser Laubholz-Versteigerung das höchste Gebot und brachte seinem Verkäufer 6.700 Euro ein. "Zahlreiche Besucher konnten sich beim heutigen Aktionstag davon überzeugen, dass die intensive waldbauliche Arbeit mit Laubholz wirtschaftlich Sinn macht", berichtete **Karl Grabmayr**, Vizepräsident der LK Oberösterreich. * * * *

Eiche dominierte bei Angebot und Nachfrage

Die gefragteste Laubholzart ist zurzeit die Eiche und sie dominierte auch das Angebot: 80% der verkauften Stämme waren Eichenstämme. Die Verwendung dieser Baumart als Geschmacksträger für Fässer in der Wein- und Whiskyproduktion stand im Mittelpunkt des heutigen Aktionstages. Eichenholz wird gerne für Landhausdielen und Parkettböden sowie für Möbel verwendet. Ebenso dienen Eichenfurniere zur Veredelung des Interieurs von Luxuskarossen und hochpreisigen Yachten. Darüber hinaus wird Wertholz gerne bei der Inneneinrichtung von Nobelhotels eingesetzt.

Dass häufig Ahornstämme bei Versteigerungen Höchstpreise erzielen, ist einer Laune der Natur zu verdanken. Beim sogenannten "Riegelahorn" sind die beim gewöhnlichen Ahorn gerade im Stamm verlaufenden Fasern in sich gewellt. Durch Einwirkung des unterschiedlichen Lichteinfalls auf die

Schnittflächen entsteht ein spezieller optischer Eindruck, der das Holz vor allem für die Furnierzeugung interessant macht. Ein Ahornstamm erzielte diesmal ein Höchstgebot von 3.800 Euro pro Festmeter. Waldbesitzer **Johann Gansberger** aus St. Peter in der Au erhielt dafür den Titel "Holzmoar" und die "Goldene Axt". Ohne die fachkundige Unterstützung eines Waldhelfers hätte er den Stamm nicht zur Submission gebracht und sicher deutlich weniger Erlöst, zeigte sich Gansberger überzeugt.

Durchschnittserlös von 447 Euro pro Festmeter erzielt

"Aufgrund der guten und intensiven Vorauslese der Wertholzstämmen konnte heuer bei der OÖ Wertholzsubmission ein Durchschnittserlös von rund 447 Euro pro Festmeter über alle Sortimente erzielt werden. Im Mittel wurde jeder Stamm fünfmal beboten. Der Wert des versteigerten Holzes beträgt beinahe 500.000 Euro", freute sich Grabmayr über das nach wie vor rege Interesse an dieser Art des Laubholz-Verkaufs. Beim Aktionstag trafen sich Waldbesitzer und andere Forstinteressierte aus ganz Österreich zu einem Informationsaustausch, zur Besichtigung der edlen Laubhölzer und zur Prämierung der Siegerstämmen.

Dunkle Holzarten wie die Walnuss oder die Eiche liegen zurzeit voll im Trend. Deshalb erzielte die Eiche als Hauptbaumart der heurigen Wertholzsubmission durchschnittlich 483 Euro pro Festmeter und konnte damit das hohe Preisniveau des Vorjahres halten, berichtete **Franz Kepplinger**, Obmann des Waldverbandes OÖ.

Submission bringt Mehrerlöse

"Diese spezielle Art der Holzvermarktung über die Versteigerung hat sich bewährt. Gezielte Laubholzbewirtschaftung und eine der Nachfrage entsprechende Ernte zum richtigen Zeitpunkt machen Sinn", unterstrich Grabmayr. Die intensive Information und Beratung im Vorfeld durch die Waldhelfer, unterstützt durch die Forstberater der Landwirtschaftskammer und des Waldverbandes OÖ, bringe den Waldbauern bei der Versteigerung im Vergleich zum klassischen Holzverkauf durchwegs höhere Erlöse. "Besonders die Vorauswahl der Stämme und die Hilfestellung bei der richtigen Holzausformung tragen wesentlich zur Qualitätssteigerung bei", so der Vizepräsident. (Schluss)

Alpiner Schutzwaldpreis Helvetia geht an zwei Vorarlberger Projekte

Wiederaufbau des Lawinenschutzwaldes in Blons und Waldfinder-App prämiert

Klosters, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Im heurigen schneereichen Winter erleben die Bewohner der Alpenregionen eindrücklich die Wichtigkeit eines funktionstüchtigen Schutzwaldes. Bei der Alpen Schutzwaldpreisverleihung in Klosters wurden jetzt zwei Vorarlberger Projekte ausgezeichnet, die die Zielsetzung einer aktiven Waldbewirtschaftung für die Erhaltung und Verbesserung der Schutzwirkungen beispielhaft verfolgen. * * * *

Eine Auszeichnung gab es für das umfassende Projekt des Wiederaufbaus des Lawinenschutzwaldes in Blons mit vielen engagierten Beteiligten. Blons ist bekannt für eine der größten Lawinenkatastrophen im Alpenraum im Jahr 1954. Die Bewohnbarkeit dieser Berggemeinde ist in

einem besonders hohen Maß vom Zustand des Objektschutzwaldes abhängig. Zur Schaffung und langfristigen Erhaltung erfolgt eine beispielhafte Bewirtschaftung im Sinne eines naturnahen Waldbaus und einer konsequenten schutzwaldorientierten Schalenwildbejagung. Besondere Bedeutung kommt der Einbindung und Aufklärung der Bevölkerung zu. Mit der Einrichtung des Lawinendokumentationszentrums und eines -lehrpfades wurden vorbildliche Aktivitäten im Bereich der Öffentlichkeitsarbeit geleistet. Die Erreichung der notwendigen Schutztauglichkeit war und ist im Großen Walsertal nicht einfach und steht auch heute noch vor großen Herausforderungen.

Waldfinder-App: Innovativer Beitrag zur Waldbewirtschaftung

Für die Erbringung der Schutzwaldleistungen ist eine aktive Waldbewirtschaftung das Um und Auf. Im Bereich Forst & Umwelt der Landwirtschaftskammer (LK) Vorarlberg wurde dazu eine neue App entwickelt, mit der Waldparzellen mit der GPS-Funktion des Smartphones einfach aufgesucht werden können. Per Klick können Beratungs- und Holzvermarktungsdienstleistungen in Anspruch genommen werden.

Über den Alpinen Schutzwaldpreis Helvetia

Nur dank der Schutzwälder können Menschen in vielen Gebieten der Alpen überhaupt wohnen und wirtschaften. Der Alpine Schutzwaldpreis Helvetia will das Bewusstsein für die Bedeutung des Schutzwaldes fördern und Projekte auszeichnen, die sich besonders dafür einsetzen. Organisiert wird der Preis von der ARGE Alpenländische Forstvereine, einem Zusammenschluss von acht Forstvereinen, in dem auch der Vorarlberger Waldverein mitarbeitet. Seit 2014 ist die Versicherungsgruppe Helvetia Hauptsponsor. (Schluss)

Christiane Mösl übernimmt im Juli Geschäftsführung der ARGE Heumilch

Andreas Geisler widmet sich nach 15 Jahren wieder verstärkt den Käse rebell

Wien, 1. Februar 2019 (aiz.info). - Der Vorstand der ARGE Heumilch Österreich hat gestern, Donnerstag, **Christiane Mösl** in einem einstimmigen Beschluss zur neuen Geschäftsführerin bestellt. Sie übernimmt per 1. Juli 2019 die Agenden des bisherigen Koordinators Andreas Geisler. "Wir freuen uns auf eine kontinuierliche Weiterentwicklung der Aktivitäten für Heumilch. Christiane Mösl hat schon bisher wesentlich zum Aufbau der Marke beigetragen. Ihre Bestellung zur Geschäftsführerin garantiert eine stabile Entwicklung im Sinne der Heumilchbauern sowie der Verarbeiter und Vermarkter", so Obmann **Karl Neuhofer** und Koordinator **Andreas Geisler** unisono.
* * * *

Andreas Geisler wird sich ab Juli 2019 wieder verstärkt seinen Agenden als Geschäftsführer der Käse rebell widmen und der ARGE Heumilch weiterhin als Vertreter dieses Mitgliedsunternehmens verbunden bleiben. In den 15 Jahren seiner Zeit als Koordinator der ARGE haben sich Absatz, Wertschöpfung und Bekanntheit von Heumilch-Produkten kontinuierlich erhöht.

Die neue Geschäftsführerin, die in einer Heumilchkäserei aufgewachsen ist, kann auf jahrelange Erfahrung in Marketing und Vertrieb in der Milchbranche zurückgreifen. Nach ihrer Ausbildung war Mösl im Marketing der Tirol Milch als Produktmanagerin für die Bereiche Lattella und Käse zuständig.

Seit 2010 ist die Salzburgerin bei der ARGE Heumilch beschäftigt und betreut den österreichischen sowie deutschen Lebensmittelhandel. Sie ist überzeugt, dass das Potenzial der Heumilch noch lange nicht ausgeschöpft ist. "Heumilch als die ursprünglichste Form der Milcherzeugung steht für Nachhaltigkeit und Tierwohl - Werte, die für die Kaufentscheidung der Konsumentinnen und Konsumenten immer wichtiger werden", so Mösl. (Schluss)