

## DER PRESSE- UND INFORMATIONSDIENST DER LANDWIRTSCHAFT

Pressedienst Nr. 15997  
Donnerstag, 18. Februar 2021

Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln 2020 deutlich gestiegen . . . . .	1
"Biofach"/"Vivaness" eSpecial mit digitalen Verkostungen und Produktpräsentationen . . . . .	3
EU-Milchanlieferung im Jahr 2020 leicht gestiegen . . . . .	4
Neue Novelle zur Geflügelpest-Verordnung tritt in Kraft . . . . .	4
RWA übernimmt die Mehrheitsanteile an der BayWa Vorarlberg . . . . .	5
Moskau rechnet 2021 mit weiterem Produktionszuwachs bei Gewächshausgemüse . . . . .	7
Auszeithof-Plakette an Österreichs ersten zertifizierten Green Care-Betrieb verliehen . . . . .	7
Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt bringt mehr Regionalität auf den Patiententeller . . . . .	8

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



Die Niederösterreichische  
Versicherung

## Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln 2020 deutlich gestiegen

Heimische Haushalte gaben im Durchschnitt 23% mehr für Bio-Waren aus

Wien, 18. Februar 2021 (aiz.info). - Lebensmittel in Bio-Qualität lagen 2020 absolut im Trend. 190 Euro hat ein Haushalt im vergangenen Jahr durchschnittlich für frische Bio-Lebensmittel (exkl. Brot und Gebäck) im Lebensmitteleinzelhandel (LEH) ausgegeben, wie aktuelle Zahlen des Haushaltspanels der Agrarmarkt Austria (AMA) zeigen. Das sind um 33 Euro mehr als 2019. Die eingekaufte Menge stieg dabei um 17%, die Ausgaben erhöhten sich sogar um 23%. 2020 wurde auch erstmals die Schallmauer von 10% Bio-Marktanteil an den gesamten Lebensmitteleinkäufen im LEH durchbrochen. Wertmäßig beträgt die Summe über 713 Mio. Euro, die heimische Haushalte 2020 insgesamt für Bio-Lebensmittel im Lebensmitteleinzelhandel ausgaben. **Michael Blass**, Geschäftsführer der AMA-Marketing, und **Gertraud Grabmann**, Obfrau des Verbandes Bio Austria, begrüßten heute die Entwicklungen in einer Online-Pressekonferenz anlässlich der "Biofach", der Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, und "Vivaness", der internationale Fachmesse für Naturkosmetik, die noch bis 19. Februar 2021 anstatt in den Messehallen in Nürnberg ausschließlich in digitaler Form abgehalten werden. Aus Österreich nehmen an die 40 Aussteller daran teil. \* \* \* \*

"Corona konnte das stetige Wachstum von Bio nicht stoppen. Ganz im Gegenteil: Die Menschen sind jetzt noch sensibler für die Qualität von Lebensmitteln. Davon profitieren Bio-Produkte besonders", erklärte Blass. "Immer mehr Konsumenten wissen ganz einfach, dass ökologische Nachhaltigkeit eine Kernkompetenz der biologischen Landwirtschaft ist. Und in der Corona-Krise hat sich der Wunsch nach umweltschonend hergestellten, gesunden Bio-Lebensmitteln noch einmal deutlich verstärkt", stellte Grabmann fest.

Wie aus den Zahlen des AMA-Haushaltspanels - in dem 2.800 österreichische Haushalte ihre Einkäufe im LEH aufzeichnen - hervorgeht, greift bei einer Käuferreichweite von 97% fast jeder in Österreich zu Lebensmitteln in Bio-Qualität. Bei durchschnittlich 42 Einkäufen im Jahr 2020 wurde eine Menge von 50 kg Bio-Lebensmitteln erworben. Das bedeutet seit 2016 fast eine Verdoppelung der Menge. Sowohl die Einkaufshäufigkeit als auch die eingekaufte Menge an Bio-Produkten stiegen im vergangenen Jahr stark. Zwei Drittel der Bio-Produkte werden im klassischen Lebensmitteleinzelhandel gekauft und ein Drittel im Diskont.

Die Liste der am häufigsten gekauften Bio-Produkte wird von Milch angeführt, gefolgt von Naturjoghurt, Eiern, Erdäpfeln, Frischgemüse und Obst. Auch bei Bio-Fleisch sowie -Geflügel wurden ambitionierte Steigerungsraten, wenn auch auf niedrigem Niveau, registriert. Zuwächse gab es auch bei Bio-Wurst und -Schinken.

### 14% der Konsumenten wollen künftig mehr Bio-Lebensmittel konsumieren

Laut AMA-Marketing-Motivforschung, in der Einkaufsverhalten und Ernährungstrends erhoben werden, gehört gutes Essen für drei Viertel der Befragten zum richtigen Lebensstil. Die Menschen sagten, dass sie sich für gesunde Ernährung interessieren, gleichzeitig aber häufig nicht ausreichend Zeit haben, das zu essen, worauf sie Lust haben. 43% gaben an, dass sie am liebsten Bio-Produkte essen, was eine deutliche Steigerung gegenüber der Auswertung im Jahr 2017 bedeutet. "Auch beim Fleisch gibt es eine deutliche Orientierung in Richtung Qualität", erklärte Blass.

Drei Viertel der Konsumenten möchten gleich viel Bio kaufen als bisher, 14% wollen künftig sogar mehr davon konsumieren. "Die Ergebnisse bestätigen, dass die Krise die Menschen nachhaltig sensibel für die Güte von Lebensmitteln gemacht hat", zeigte sich Blass optimistisch.

## **26% Bioflächen in Österreich**

International liegt Österreich beim Bio-Anteil am Lebensmittelmarkt an dritter und beim Pro-Kopf-Verbrauch von Bio-Lebensmitteln an vierter Stelle, zeigt das statistische Jahrbuch "The World of Organic Agriculture 2021" vom Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) und der Internationalen Vereinigung der biologischen Landbaubewegungen (IFOAM). Nur in Dänemark, der Schweiz und Luxemburg wurde ein höherer Pro-Kopf-Bioverbrauch ausgemacht. Beim Bio-Flächenanteil liegt Österreich mit über 26% beziehungsweise 677.216 ha an der gesamten landwirtschaftlichen Nutzfläche im internationalen Vergleich hinter Liechtenstein (41%) auf Platz zwei.

In Österreich wirtschaften derzeit 24.457 Höfe nach den Kriterien der Bio-Landwirtschaft, das sind knapp 23% aller heimischen landwirtschaftlichen Betriebe. Seit 2015 ist die biologisch bewirtschaftete Fläche in Österreich um 23% gewachsen. Im selben Zeitraum sind 3.700 neue Bio-Betriebe dazugekommen, was einem Zuwachs von 18% entspricht, zitierte Grabmann aktuelle Zahlen des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Regionen und Tourismus (BMLRT). Im Bundesländer-Ranking hat Salzburg mit 50% Bio-Betrieben in Österreich die Nase vorn, gefolgt von Wien mit 30% und dem Burgenland mit 27%. Auch bei der Fläche liegt Salzburg mit 59% vor dem Burgenland mit 37% und Wien mit 35% an der Spitze.

Gegliedert nach Kulturen wurde hierzulande der höchste Bio-Anteil bei Obstanlagen mit knapp 37% registriert. Dahinter liegen Dauergrünland mit 33%, Ackerflächen mit knapp 21% sowie Weingärten mit 16%. "Die Entwicklung seit dem Jahr 2015 weist ein Plus von 73% im Bereich der Obstanlagen auf", erklärte Grabmann. Diese Bio-Flächen haben damit am stärksten zugelegt. Der Anteil von Bio-Weingärten ist im selben Zeitraum um 57% und jener von Bio-Ackerflächen um 40% gewachsen.

## **Grabmann befürchtet Wertschöpfungsverlust für heimische Bio-Landwirtschaft**

Grabmann erwartet keine gravierenden Veränderungen der Bio-Betriebs- und -Flächenzahlen für Österreich in den nächsten Jahren, da mit dem laufenden ÖPUL-Programm seit 2019 kein Neueinstieg beziehungsweise Umstieg in die Bio-Förderung möglich ist. Ein Ein- oder Umstieg in Bio sei ohne Fördermittel nur auf geringem Niveau zu erwarten, erneuerte Grabmann ihren Wunsch nach einem kontinuierlichen Bio-Anstieg im Zuge des ÖPUL-Programms ohne jahrelange Pausen. Denn nach aktueller ÖPUL-Praxis stagniere die Zahl der heimischen Bio-Betriebe und -Flächen, geht die Obfrau von Bio-Austria von einem potenziellen Wertschöpfungsverlust für Österreich im internationalen Wettbewerb aus. Während die Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln weiterhin wachse, werde sich hingegen die Bio-Produktion in Österreich nicht entsprechend mitentwickeln können, monierte Grabmann.

Die neue, günstigere Bio-Schiene von Rewe sieht die Bio Austria-Obfrau weniger kritisch. Ist in der neuen Vermarktungslinie von weltweiten Bio-Produkten die EU-Bio-Verordnung die Basis, so sind heimische Bio-Qualitätserzeugnisse häufig mit den strengeren Bio-Austria-Standards hinterlegt. "Es wird beides Platz haben", so Grabmann. Weniger Verständnis zeigt sie hingegen für die Verhandlungen des BMLRT über die künftige Ausgestaltung der biologischen Wirtschaftsweise, für die nur noch ein Managementzuschlag in der Maßnahme "Umweltgerechte und

biodiversitätsfördernde Bewirtschaftung (UBB)" im Rahmen des ÖPUL vorgesehen sein soll. "Ein Managementzuschlag ist für uns nicht der Weg, wie wir Bio in Österreich weiterentwickeln wollen. Die Mehrleistungen, etwa für Umwelt, Klima, Biodiversität etc., werden darin nicht berücksichtigt und müssen abgegolten werden", forderte Grabmann. (Schluss) hub

## "Biofach"/"Vivaness" eSpecial mit digitalen Verkostungen und Produktpräsentationen

1.443 Aussteller aus 82 verschiedenen Ländern

Nürnberg, 18. Februar 2021 (aiz.info). - Die "Biofach", die Weltleitmesse für Bio-Lebensmittel, und die "Vivaness", die internationale Fachmesse für Naturkosmetik, präsentieren die globale Bio- und Naturkosmetik-Vielfalt noch bis 19. Februar 2021 in digitaler Form und nicht, wie bisher gewohnt, in den Messehallen in Nürnberg. Insgesamt beteiligen sich 1.443 Aussteller am "Biofach"/"Vivaness" eSpecial, 102 davon aus dem Angebotsbereich der "Vivaness"/Naturkosmetik und gestalten das Format mit eigenen Präsentationen wie digitalen Verkostungen oder Produktpräsentationen aktiv mit. Auch der Kongress über Produktinnovationen und Trends findet im Online-Modus statt. Die diesjährigen Trends der "Biofach" sind pflanzenbasierte Produkte, zuckerreduzierte und zuckerfreie Erzeugnisse, Nahrung mit Zusatznutzen sowie Nachhaltigkeit und soziale Verantwortung. \* \* \* \*

Die Internationalität der Aussteller aus 82 verschiedenen Ländern, liegt bei über 75%. Zu den Top-Ausstellerländern zählen neben Deutschland (365) auch Italien (176), Frankreich (70), Niederlande (52), Spanien (52), Belgien (48) und Österreich (39). Gerade die Produktbereiche "Milchersatzprodukte" sowie "Fleischersatzprodukte" sind unter den Ausstellern der "Biofach" stark vertreten. Auch aus dem Bereich "Tiefkühlprodukte", hier vor allem Fisch- und Meerestiere sowie Speiseeis, haben sich zahlreiche Aussteller angemeldet. Auffällig ist außerdem, dass spezielle Produkteigenschaften wie "fair", "regionaler Bezug", "vegan" und "gluten- sowie laktosefrei" in der Branche weiter an Bedeutung gewinnen, erklärt **Petra Wolf**, Mitglied der Geschäftsleitung der NürnbergMesse.

### Digitaler Neuheitenstand

Auch bei der digitalen Ausgabe des Messe-Duos "Biofach"/"Vivaness" gibt es wieder einen Stand mit knapp 500 Neuheiten, darunter rund 350 Produktneuheiten im Bereich Bio-Lebensmittel und 140 im Bereich Naturkosmetik. Die in den Augen der Teilnehmer spannendsten und innovativsten Neuheiten erhalten wieder den begehrten Best New Product Award. Gleichzeitig wird auch der Forschungspreis der Bio-Lebensmittelwirtschaft "BioThesis" verliehen. Hier werden Abschlussarbeiten mit biologischer und nachhaltiger Ausrichtung prämiert. Auch Start-ups präsentieren sich und ihre Produkte in eigenen zehnminütigen "Pitches" im Ausstellerforum.

## Gezielt Kontakte knüpfen

Ziel des "Biofach"/"Vivaness" eSpecials ist es, das Pflegen und Knüpfen von Geschäftskontakten über verschiedene Kommunikationstools wie Chats und Videocalls so einfach wie möglich zu gestalten. So können alle Teilnehmer schnell und unkompliziert miteinander in Kontakt treten oder Termine vereinbaren. Ein besonderes Highlight der Business-Plattform ist das integrierte Matchmaking-Tool, das den Teilnehmern nach einer Suche/Biete-Systematik zielgenau die "Best Matches", also die richtigen Kontakte anzeigt. (Schluss)

## EU-Milchanlieferung im Jahr 2020 leicht gestiegen

Entwicklung in den Mitgliedsländern sehr unterschiedlich

Brüssel, 18. Februar 2021 (aiz.info). - Die Milchanlieferung ist in der Europäischen Union im Jahr 2020 gegenüber dem Vorjahr in Summe um 1,6% gestiegen (EU ohne Großbritannien). Im Dezember lag sie nur mehr um 0,2% über dem Vorjahresniveau, wobei die Entwicklung in den Mitgliedsländern unterschiedlich verlief. Während etwa in Italien (+3,5%), Irland (+4,6%) und Polen (+1,2%) spürbar mehr Rohmilch von den Molkereien übernommen wurde, tendierten die Anlieferungen in Frankreich (-1,4%), Deutschland (-1,1%), Österreich (-2,1%) und in den Niederlanden (-0,4%) nach unten. Dies geht aus aktuellen Berechnungen der Milchmarktbeobachtungsstelle der EU-Kommission hervor. \* \* \*

\*

Auch in den anderen großen Milchexportländern verlief die Entwicklung uneinheitlich: In Neuseeland übertraf die Anlieferung im Dezember 2020 das Vorjahresniveau um 0,7%. Von Juni (Beginn der Milchsaison) bis Dezember 2020 wurde ein Plus von 0,8% verzeichnet. In Australien wurde die Liefermenge im Dezember witterungsbedingt um 1,9% reduziert, während von Juli bis Dezember gegenüber dem Vorjahreszeitraum ein Plus von 0,8% gemeldet wurde. Weiterhin nach oben zeigt die Lieferkurve in den USA. Hier kam es im Dezember zu einer Steigerung von 3,1% gegenüber dem Vorjahresmonat, im gesamten Kalenderjahr 2020 wurde von den Verarbeitern um 2,1% mehr Rohmilch übernommen als im Jahr davor. (Schluss) kam

## Neue Novelle zur Geflügelpest-Verordnung tritt in Kraft

Für Betriebe mit mehr als 350 Tieren gilt nun Stallpflicht

Wien, 18. Februar 2021 (aiz.info). - Nach dem ersten bestätigten Fall von Geflügelpest (Vogelgrippe) bei einem am 4. Februar verendet aufgefundenen Schwan in Niederösterreich und weiteren Fällen in Wien und der Südsteiermark, die vergangene Woche gemeldet wurden, hat das Gesundheitsministerium kurzfristig die Geflügelpest-Verordnung novelliert. Neu ist, dass in Betrieben ab 350 Stück Geflügel die Tiere in Risikogebieten entweder dauerhaft in Stallungen oder jedenfalls in geschlossenen Haltungsvorrichtungen, die zumindest oben abgedeckt sind, gehalten werden müssen. Für Betriebe, die weniger als 350 Tiere in den Risikogebieten halten, gelten weiter die bisherigen Bestimmungen, teilt die Zentrale Arbeitsgemeinschaft der Österreichischen Geflügelwirtschaft (ZAG) mit. Ziel dieser vorbeugenden Schutzmaßnahmen ist es, in den festgelegten Risikogebieten Hausgeflügel von Wildvögeln fern zu halten, um eine mögliche Übertragung der Geflügelpest zu vermeiden. \* \* \* \*

## **Schutzmaßnahmen für Betriebe ab 350 Stück Geflügel**

Folgende vorbeugende Schutzmaßnahmen sind für Betriebe ab 350 Stück Geflügel in den Risikogebieten zu berücksichtigen: Geflügel und andere in Gefangenschaft gehaltene Vögel sind dauerhaft in Stallungen oder jedenfalls in geschlossenen Haltungsvorrichtungen, die zumindest oben abgedeckt sind, so zu halten, dass der Kontakt zu Wildvögeln und deren Kot bestmöglich vermieden wird und zu wildlebenden Wasservögeln jedenfalls ausgeschlossen ist. Die Tränkung der Tiere darf nicht mit Wasser aus Sammelbecken für Oberflächenwasser, zu welchen auch Wildvögel Zugang haben, erfolgen. Die Reinigung und Desinfektion der Beförderungsmittel, Ladeplätze und Gerätschaften hat mit besonderer Sorgfalt zu erfolgen. Der Behörde (Amtstierarzt) ist zu melden, wenn beim Geflügel ein Abfall der Futter- und Wasseraufnahme um mehr als 20 % oder ein Abfall der Eierproduktion um mehr als 5% für mehr als zwei Tage besteht oder wenn die Sterberate höher als 3% in einer Woche ist.

## **Betriebe mit weniger als 350 Tieren**

Betriebe mit weniger als 350 Stück Geflügel müssen in den Risikogebieten folgende Schutzmaßnahmen berücksichtigen: Enten und Gänse sind von anderem Geflügel getrennt zu halten. Geflügel ist in Ställen oder abgedeckten Haltungsvorrichtungen zu halten.

Geflügel ist von der Haltung in Ställen ausgenommen, wenn es durch Netze, Dächer, horizontal angebrachtes Gewebe oder andere geeignete Mittel vor dem Kontakt mit Wildvögeln geschützt ist oder die Fütterung und Tränkung der Tiere nur im Stall oder einem Unterstand erfolgt, der das Zufliegen von Wildvögeln möglichst verhindert.

Wildvögel dürfen nicht mit Futter oder Wasser, das für das Geflügel bestimmt ist, in Kontakt kommen. Die Ausläufe müssen gegenüber Oberflächengewässern, an denen sich wild lebende Wasservögel aufhalten können, ausbruchssicher abgezaunt sein. Hygienische Sicherheitsmaßnahmen sind zu erhöhen. Reinigungen und Desinfektionen sind mit besonderer Sorgfalt durchzuführen. Dem Amtstierarzt ist zu melden, wenn beim Geflügel ein Abfall der Futter- und Wasseraufnahme um mehr als 20% oder ein Abfall der Eierproduktion um mehr als 5% für mehr als zwei Tage besteht oder wenn die Sterberate höher als 3% in einer Woche ist.

Für weitere Fragen stehen die Geflügel-Referenten der Landwirtschaftskammern und die Geschäftsführer der Geflügelverbände zur Verfügung. (Schluss)

## **RWA übernimmt die Mehrheitsanteile an der BayWa Vorarlberg**

Lagerhaus-Verbund wird gestärkt - Synergien werden noch besser genutzt

Wien, 18. Februar 2021 (aiz.info). - Die BayWa Vorarlberg ist neuer Partner im Lagerhaus-Verbund der Raiffeisen Ware Austria (RWA). Mit dem Vorarlberger Unternehmen, das ein vergleichbares Produkt- und Dienstleistungsspektrum wie die Lagerhäuser aufweist, erweitert sich der Verbund um ein weiteres Bundesland und reicht nunmehr vom Osten bis in den Westen Österreichs. Dadurch wird die verbundweite Zusammenarbeit im Raiffeisen-Warenssektor gestärkt und die Hebung weiterer Synergien ermöglicht. \* \* \* \*

## Projekte noch stärker über Bundesländergrenzen hinweg vorantreiben

"Die BayWa Vorarlberg ist ein willkommener Partner im Verbund der Raiffeisen Warenunternehmen," erklärt RWA-Vorstandsdirektor **Stefan Mayerhofer**. "Die RWA, die Lagerhäuser und die BayWa Vorarlberg verbinden gemeinsame Werte, gemeinsame Wurzeln und unsere Arbeit für die österreichischen Regionen. Wir freuen uns auf die Zusammenarbeit, die uns die Chance gibt, Projekte zukünftig noch stärker über die Bundesländergrenzen hinweg voranzutreiben und dabei wichtige Synergien zu heben", so Mayerhofer.

Der RWA-Lagerhaus-Verbund umfasst Unternehmen aus den Bundesländern Burgenland, Niederösterreich, Oberösterreich, der Steiermark und nun auch Vorarlberg. Die bisher bereits bestehende Zusammenarbeit zwischen der BayWa Vorarlberg, die ein mit den Lagerhäusern vergleichbares Geschäftsmodell hat, und der RWA wird nun weiter intensiviert, auch abseits des operativen Tagesgeschäfts etwa durch die Optimierung bestehender Prozesse oder Systeme. Der Auftritt des Vorarlberger Unternehmens unter der in der Region stark verankerten Marke "BayWa Vorarlberg" bleibt unverändert bestehen.

## Erfolgreiches Vorarlberger Unternehmen

"Seitens der BayWa Vorarlberg freuen wir uns darüber, nun Partner im österreichischen RWA-Lagerhaus-Verbund zu sein, nachdem unser Unternehmen bereits seit vielen Jahren erfolgreich mit dem Verbund zusammenarbeitet", betont **Martin König**, Geschäftsführer der BayWa Vorarlberg. König übernahm die Funktion zum Jahreswechsel 2020/2021 von seinem Vorgänger Walter Eiben.

Eiben war seit dem Jahr 2006 für die BayWa Vorarlberg verantwortlich und entwickelte diese zu einem erfolgreichen Handels- und Dienstleistungsunternehmen in der Region. Unter seiner Führung investierte das Unternehmen intensiv in die unterschiedlichen Geschäftsbereiche, entwickelte diese konsequent weiter und verdoppelte seine Mitarbeiteranzahl. Heute umfasst die BayWa Vorarlberg mehr als 200 Mitarbeiter, erwirtschaftet einen Umsatz von zirka 75 Mio. Euro jährlich und verfügt über sieben Standorte in der vorwiegend städtisch geprägten Region Rheintal/Bodensee. Die Unternehmenszentrale befindet sich in Lauterach bei Bregenz, weitere Standorte sind in Bludenz, Frastanz, Hittisau, Lustenau, Rankweil und Schruns.

Die Geschäftsaktivitäten der BayWa Vorarlberg umfassen parallel zu den Lagerhäusern die Sparten Agrar, Baustoffe, Bau & Garten, Energie sowie Technik. Der Fokus des Vorarlberger Unternehmens liegt aufgrund des urbanen Umfelds auf dem Segment Bau und Garten, in dem auch der größte Umsatzanteil erwirtschaftet wird. Ein wesentliches Standbein dabei ist der Großflächenmarkt in Lauterach, der mit rund 10.000 m<sup>2</sup> zu den größten Bau- und Gartenmärkten Österreichs zählt.

## Nutzung österreichischer Synergien

Grundlage für die Integration der BayWa Vorarlberg ist die Übernahme der Geschäftsanteile der BayWa AG durch die RWA AG: Seit der Gründung der BayWa Vorarlberg im Jahr 1995 lagen die Mehrheitsanteile bei der BayWa AG mit Hauptsitz in München, die weiteren Anteile hält die Raiffeisenlandesbank Vorarlberg. Seit dem Jahr 1999 verbindet die BayWa und die RWA eine strategische Allianz. Innerhalb des Konzerns fiel nun die strategische Entscheidung, die Aktivitäten in Österreich zu bündeln, um vermehrt Synergien zu heben.

Auf diese Entscheidung folgte nun die Übertragung der Mehrheitsanteile an der BayWa Vorarlberg von der BayWa AG an die RWA AG. "In Anbetracht der erfolgreichen Zusammenarbeit zwischen RWA und BayWa Vorarlberg in den vergangenen Jahren ist diese Anteilsübertragung ein folgerichtiger Schritt. Das stärkt die verbundweite Zusammenarbeit in Österreich und unterstützt die Bemühungen, sich zukünftig noch leistungsfähiger und effizienter auszurichten", unterstreicht **Klaus Josef Lutz**, Vorstandsvorsitzender der BayWa AG.

Wesentlich mitgetragen wurde die Entscheidung zudem von der Raiffeisenlandesbank Vorarlberg, wie deren stellvertretender Vorsitzender **Jürgen Kessler** erklärt: "Nach nunmehr fast 25-jähriger erfolgreicher und guter Zusammenarbeit mit der BayWa München freuen wir uns über die konzerninterne Umstrukturierung der BayWa-Beteiligung und auf eine gute und erfolgreiche Zusammenarbeit mit der RWA in Wien. Wir sind überzeugt davon, dass es für beide Seiten Synergien geben wird und dass ein näheres Heranrücken an den Lagerhaus-Verbund in vielen Bereichen Sinn macht." (Schluss)

## **Moskau rechnet 2021 mit weiterem Produktionszuwachs bei Gewächshausgemüse**

Importsubstitutionspolitik trägt Früchte

Moskau, 18. Februar 2021 (aiz.info). - In Russland erwartet das Landwirtschaftsministerium heuer eine Produktion von mindestens 1,45 Mio. t Gemüse in winterfesten Gewächshäusern. Im Vergleich zum Vorjahr wären das um 7,6% mehr, teilte der Ressortpressedienst mit. Seit Beginn des Lebensmittelembargos 2014 fördert der russische Staat im Rahmen seiner Importsubstitutionspolitik auch Investitionen in diesen Produktionsbereich. Im Zeitraum 2016 bis 2020 wurde dabei die Fläche der Gewächshausanlagen um mehr als ein Drittel auf insgesamt etwa 2.800 ha und die Erzeugung um 78% ausgeweitet, führte das Ministerium die Angaben des nationalen Obst- und Gemüseproduzentenverbandes an. Im vergangenen Jahr ist in den winterfesten Gewächshäusern ein Produktionsanstieg um 18% bei einem gleichzeitigen Rückgang der Importe um 15,2% auf gut 558.900 t verzeichnet worden. (Schluss) pom

## **Auszeithof-Plakette an Österreichs ersten zertifizierten Green Care-Betrieb verliehen**

Bauernhof mit umfassendem Angebot an gesundheitsförderlichen Aktivitäten

Innsbruck, 18. Februar 2021 (aiz.info). - Die sozialen und pädagogischen Angebote am ersten Green Care-zertifizierten Hof Österreichs, dem Kitzbüheler Betrieb "Wald am See", sind vielfältig. Neben der Außenstelle einer Sonderschule werden tiergestützte Pädagogik und Kompetenzförderung im Einzel- und Gruppensetting, "Schule am Bauernhof", Workshops und Projektstage angeboten. Auch Urlaub am Bauernhof ist ein erfolgreiches Standbein in der Diversifizierung dieses Vorzeigebetriebes. Jetzt wird das bereits umfassende Programm nun auch um gesundheitsförderliche Aktivitäten erweitert, denn der von Daniela Schlechter-Kitzbichler, Bäuerin, Pädagogin sowie Lebens- und Sozialberaterin, und Roman Kitzbichler, Bauer und Tischlermeister, geführte Hof bekam jetzt die Angebotsplakette zum ersten Green Care-Auszeithof in Tirol überreicht. \* \* \* \*

"Wir sehen unseren Hof gleichermaßen als Gesundheits-, Bildungs- und Erlebnisort. Die Begegnung der Menschen mit der Natur und unseren Tieren ist auch für uns jedes Mal ein wunderbares Erlebnis", erzählen die engagierten Biobauern. Ihr 500 Jahre alter Hof "Wald am See" liegt in Kitzbühel mitten im Naturschutzgebiet und direkt am idyllischen Schwarzsee. Auch bei den Auszeithof-Angeboten stehen die ausgebildeten und zertifizierten Hoftiere im Mittelpunkt, wenn etwa bei geführten Lama-Wanderungen, Teambuilding-Prozessen oder dem tiergestützten Coaching die gesundheitsförderlichen Ressourcen des Bauernhofes zum Einsatz kommen. In Workshops werden zudem hofeigene Produkte verarbeitet.

Nach der erfolgreichen Zertifizierung und der Hoftafelübergabe im Mai 2015 ist die Entwicklung zum Green Care-Auszeithof für "Wald am See" nun der nächste Schritt. "Auf diesen wunderschönen Pionierbetrieb sind wir besonders stolz, denn er bestätigt unser Gesamtkonzept", betont **Robert Fitzthum**, Obmann von Green Care Österreich. "Dieser Betrieb zeigt, dass sich Engagement auszahlt. Familie Schlechter-Kitzbichler hat viele Herausforderungen bewältigt und das Konzept 'Wald am See' ständig weiterentwickelt. Ich gratuliere herzlich zum zertifizierten Auszeithof", erklärt der Präsident der Landwirtschaftskammer Tirol, **Josef Hechenberger**. "Dieser Bauernhof war unser erster Green Care-Betrieb, und er zeigt, was entstehen kann, wenn außerlandwirtschaftliche Ausbildung und Landwirtschaft Hand in Hand gehen. Dass nun ein weiterer Schritt gesetzt wurde, bestätigt das große Potenzial sozialer Landwirtschaft", ergänzt LK-Vizepräsidentin **Helga Brun Schmid**. (Schluss)

## Elisabethinen-Krankenhaus Klagenfurt bringt mehr Regionalität auf den Patiententeller

Starkes Bekenntnis zur heimischen Landwirtschaft - Klare Herkunftskennzeichnung

Klagenfurt, 18. Februar 2021 (aiz.info). - Im A.ö. Krankenhaus der Elisabethinen Klagenfurt ist man von der Qualität heimischer Lebensmittel überzeugt. Gemeinsam mit dem Küchendienstleister "Markas" und der Landwirtschaftskammer (LK) Kärnten geht das Ordenskrankenhaus mit gutem Beispiel voran und legt Wert auf eine regionale Versorgung in seiner Küche - zum Wohl der Patienten, der Mitarbeiter und der heimischen Landwirtschaft. Dafür erhält das Ordenskrankenhaus der Elisabethinen eine weitere Zertifizierung im Rahmen seiner Nachhaltigkeitsoffensive. \* \* \* \*

Die Firma "Markas" betreut seit 2018 die Küche im Krankenhaus der Elisabethinen in Klagenfurt, von wo seit Februar 2020 auch der mobile Pflegedienst die Menüs für "Essen auf Rädern" bezieht. Gemeinsam mit der Landwirtschaftskammer und dem Krankenhaus der Elisabethinen setzt "Markas" dabei seit Kurzem auf die eindeutige Herkunftsbezeichnung der verwendeten Fleisch- und Eierzeugnisse. Im Rahmen der Initiative "Gut zu wissen" der LK sollen die Patienten und Mitarbeiter, aber auch externe Gäste einen transparenten Überblick über die Herkunft der Zutaten bekommen. "Gerade bei Fleisch und Eiern fällt mir kein Grund ein, weshalb man nicht zu Produkten aus dem nächsten Umfeld greifen sollte", sieht **Michael Steiner**, Geschäftsführer des Krankenhauses, die Kooperation sehr positiv.

## Kooperation mit regionalen Betrieben

Am Menüplan des Elisabethinen-Krankenhauses wird die Herkunft der Lebensmittel ausgewiesen. So kommen zum Beispiel Fleisch, Gemüse, Gebäck, Nudeln aus dem nahen Umfeld des Krankenhauses: Heimisches Fleisch von der Firma Karnerta, Gemüse von der Firma Robitsch, die Erdäpfel von einem Landwirt aus Weißenstein im Drautal, Schwarzbrot aus Kärntner Korn von der Bäckerei Wienerroither aus Pörschach und Nudeln von den Gebrüdern Ellersdorfer aus St. Veit. "Das schmeckt den Patienten und hilft der regionalen Wirtschaft", fasst Steiner zusammen.

## Frisch, regional und saisonal

Durchschnittlich verlassen pro Jahr rund 110.000 Essen die Elisabethinen-Küche, etwa 20.000 davon sind für die Mitarbeiter. Die Verarbeitung von regionalen Lebensmitteln sorgt aber nicht nur für einen enormen gesundheitlichen und kulinarischen Mehrwert, sondern durch kurze Transportwege und nachhaltige Lebensmittelproduktion werden auch die Umwelt und der Klimaschutz unterstützt. "Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität: Das sind die drei Grundpfeiler, die in der gesunden Ernährung eine tragende Rolle spielen. Wer zu Hause frisch kocht, weiß, woher die Zutaten kommen. Wer auswärts isst, stellt sich oft die Frage nach der Herkunft der Lebensmittel und wie sie produziert wurden", so die kaufmännische Direktorin **Elke Haber**

## "Gut zu wissen": Transparenz auf ganzer Linie

LK-Präsident **Johann Mößler** ergänzt: "Aus diesem Grund hat sich die Initiative 'Gut zu wissen' das Ziel gesetzt, die Herkunft von Fleisch und Eiern, die in der Gemeinschaftsverpflegung verarbeitet werden, zu kennzeichnen und damit den Konsumenten in den Kantinen transparent darzulegen, woher das Fleisch und die Eier stammen. Das Krankenhaus der Elisabethinen zeigt gemeinsam mit dem Dienstleister 'Markas' vor, dass diese Kennzeichnung einfach und unbürokratisch möglich ist. Ich würde mir wünschen, dass auch die KABEG-Krankenhäuser in Kärnten dieser Vorbildfunktion gerecht werden würden. Dies wäre ein notwendiger Schritt im Sinne der Kärntner Regionalitäts-Charta."

Gemeinsam an einem Strang zu ziehen und die Gesundheit wie auch die Umwelt gleichermaßen im Blick zu haben, freut auch **Gerlinde Tröstl**, Geschäftsführerin von 'Markas' Österreich. "Gerade in der heutigen Zeit ist es wichtig zu wissen, unter welchen Bedingungen unsere Nahrungsmittel hergestellt wurden und woher sie kommen. Wir freuen uns, nun einen weiteren Schritt in Richtung Nachhaltigkeit und Transparenz zu machen - aus Verantwortung den Menschen, aber auch unserem Planeten gegenüber." (Schluss)