

Pressedienst Nr. 16407
Montag, 07. November 2022

FAO-Lebensmittelpreisindex war im Oktober weitgehend stabil	1
Mehr Bewegungsfreiheit für Rinder im AMA-Gütesiegel per 2024	2
Totschnig: Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegels für alle Rinder-Betriebe	2
Klimawandel in Venedig: Der Salzgehalt im Boden steigt	3
EU-Schlachtrindermarkt: Hohes Preisniveau bei Jungstieren bleibt unverändert	5

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



Die Niederösterreichische
Versicherung

FAO-Lebensmittelpreisindex war im Oktober weitgehend stabil

Minus für alle im Index berücksichtigten Agrarrohstoffe, mit Ausnahme von Getreide

Rom, 7. November 2022 (aiz.info). - Der FAO-Lebensmittelpreisindex war im Oktober 2022 zum Vormonat praktisch unverändert, wobei steigende Getreidepreise die Rückgänge der Teilindizes für Pflanzenöle, Milchprodukte, Fleisch und Zucker mehr als ausgeglichen haben. Laut der Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO) lag der aktuelle Wert für Oktober 23,8 Punkte (14,9%) unter seinem Höchststand im März 2022, jedoch 2,7 Punkte (2,0%) über seinem Niveau im entsprechenden Monat des Vorjahres. Der FAO-Lebensmittelpreisindex bildet monatliche Preisänderungen eines Korbs international gehandelter Nahrungsmittel ab.

Der FAO-Getreidepreisindex stieg im Laufe des Monats um durchschnittlich 3,0%. Dabei legten die globalen Weizenpreise um 3,2% aufgrund von Unsicherheiten im Zusammenhang mit der Schwarzmeer-Getreideversorgung und einer Abwärtskorrektur der Vorräte in den USA zu. Die internationalen Preise für Grobgetreide erhöhten sich seit September um 3,5%, wobei die Notierungen für Mais wegen geschmälerter Produktionsaussichten in den USA und der EU zusammen mit der Trockenheit in Argentinien sowie der Unsicherheit über die Exporte aus der Ukraine diesen Wert noch übertrafen, berichtete die FAO.

Der FAO-Preisindex für Pflanzenöle ging im Oktober um 1,6% zurück und lag fast 20% unter seinem Vorjahresniveau. Steigende internationale Notierungen für Sonnenblumenöl wurden durch niedrigere Weltmarktpreise für Palm-, Soja- und Rapsöl mehr als wettgemacht.

Der FAO-Milchpreisindex verlor im Oktober um 1,7% im Vergleich zum Monat davor, wobei die Preise aller Milchprodukte seit September im Minus lagen. Eine verringerte Kaufkraft aus China, eine schwache Importnachfrage und die Abschwächung des Euro gegenüber dem US-Dollar untermauerten den Rückgang im Oktober, so die FAO.

Auch der FAO-Preisindex für Fleisch zeigte im Oktober nach unten - und zwar um 1,4% gegenüber September. Den Ausschlag für das Minus bei Schaf-, Schweine-, Rinder- und Geflügelfleisch gaben laut FAO eine weitgehend gedämpfte globale Importnachfrage sowie ein steigendes Exportangebot.

Der FAO-Zuckerpreisindex verringerte sich im Oktober um durchschnittlich 0,6% im Vergleich zu September, während die UN-Organisation in diesem Zusammenhang auf verbesserte Produktionsaussichten in Indien verwies. Dagegen begrenzten Faktoren wie Regen, der den Erntefortschritt in Brasilien behinderte, eine starke Importnachfrage aus Indonesien und China sowie höhere Ethanolnotierungen in Brasilien den Preisrückgang für Zucker im Monatsvergleich. (Schluss) hub

Mehr Bewegungsfreiheit für Rinder im AMA-Gütesiegel per 2024

Dauernde Anbindehaltung wird verboten

Wien, 7. November 2022 (aiz.info). - AMA-Marketing setzt im Bereich Rinderhaltung den nächsten Schritt und vereinheitlicht die Bestimmungen betreffend Anbindehaltung für Rinder: Im Fachgremium Frischfleisch erfolgte die Einigung auf das Ende der dauernden Anbindehaltung bei Rindern im AMA-Gütesiegel-Programm per 1. Jänner 2024.

Die dauernde Anbindehaltung von Rindern, auch in Kombination mit Weidegang Auslauf oder anderen Bewegungsmöglichkeiten an weniger als 90 Tagen jährlich, ist in Neubauten seit 2005 gesetzlich verboten. Nur in früher errichteten Stallungen ist sie noch bis 2030 erlaubt. Die Ausnahme setzt voraus, dass wegen der örtlichen oder geografischen Gegebenheiten ein Umbau in einen Laufstall oder der Weidegang nicht möglich ist. Geschätzt wird, dass aktuell noch 10 bis 15% der insgesamt rund 8.500 Betriebe diese Ausnahme in Anspruch nehmen.

Die AMA-Marketing setzt nun einen weiteren Schritt in Richtung Verbesserungen der Tierhaltung und verbietet die dauernde Anbindehaltung früher. Daher ist bei Rindern im AMA-Gütesiegel-Programm ab 1. Jänner 2024 eine Anbindehaltung in Kombination mit Weidegang, Auslauf oder sonstiger Bewegungsmöglichkeit an weniger als 90 Tagen pro Jahr nicht mehr zulässig. Vorschläge für die entsprechende Richtlinienänderung wurden in den vergangenen Monaten erarbeitet. Der Beschluss fiel am 18. Oktober einstimmig im zuständigen Fachgremium der AMA. Konkrete Informationen für die Betriebe sind in Vorbereitung und werden in den nächsten Wochen erfolgen.

"Die konstante Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegels ist uns ein wichtiges Anliegen. Wir freuen uns daher umso mehr, dass wir unserer Rolle als Taktgeberin in der Verbesserung von Tierhaltungsstandards gerecht werden konnten und diesen wichtigen Schritt gemeinsam mit der Branche bereits bis 2024 umsetzen werden", erklärt **Michael Blass**, Geschäftsführer der AMA-Marketing. (Schluss)

Totschnig: Weiterentwicklung des AMA-Gütesiegels für alle Rinder-Betriebe

Früheres Aus für dauernde Anbindehaltung - Ab 2024 einheitliche Regeln für Milch- und Rindfleischprodukte von AMA-Betrieben

Wien, 7. November 2022 (aiz.info). - Die sogenannte "dauernde" Anbindehaltung von Rindern ist in Österreich bei Neubauten schon lange verboten. Für bestehende Ställe sieht das Tierschutzgesetz eine Übergangsfrist bis 2030 vor. "Die AMA-Marketing hat in den vergangenen Monaten gemeinsam mit Vertretern der Landwirtschaft und der Lebensmittelkette zwei Maßnahmen zu einem früheren Umstieg gesetzt. Die im Sommer beschlossene Weiterentwicklung des AMA Gütesiegels für Milchkühe war der erste Schritt, jetzt setzt die AMA Marketing gemeinsam mit der Branche den zweiten: Im Fachgremium wurde beschlossen, dass die Bestimmungen für alle Rinder-Betriebe im AMA-Programm vereinheitlicht werden. Das bedeutet, dass ab 1. Jänner 2024 sowohl Milch- als auch Rindfleischprodukte mit dem AMA Gütesiegel nicht mehr von Betrieben mit dauernder

Norbert Totschnig

Laut AMA-Marketing Schätzungen nehmen noch zirka 10 bis 15% der insgesamt rund 8.500 Betriebe die Ausnahme in Anspruch. "Österreich gehört zu den Ländern mit den höchsten Tierwohlstandards. Durch die Weiterentwicklung des Gütesiegels bauen wir unsere Vorreiterrolle weiter aus und werten das AMA-Programm auf. Dieser Schritt ist für die heimische Landwirtschaft aber nicht einfach. Darum schnüre ich ein Investitionsprogramm, um Betriebe, die bis Ende 2027 umsteigen, zu unterstützen", so Totschnig. Ziel ist, Betriebe, die bis zu zwei Jahre vor der gesetzlichen Frist aus der dauernden Anbindehaltung umsteigen - also bis Ende 2027 - finanziell zu unterstützen. Dafür stehen 30 Mio. Euro jährlich zur Verfügung. Der Start folgt Anfang 2023. (Schluss)

Klimawandel in Venedig: Der Salzgehalt im Boden steigt

Wein und Gemüse aus der Lagune von Venedig

Venedig, 7. November 2022 (aiz.info). - Eine frische Meeresbrise mit zartem Duft nach Salz macht Gemüse und Wein auf den Inseln der Adria-Lagune rund um Venedig zu etwas Besonderem. Auch wenn einem beim Gedanken an Venedig nicht unbedingt die Landwirtschaft als erstes in den Sinn kommt, gibt es unweit von Canal Grande, Markusdom und Dogenpalast eine kleine feine Küstenlandwirtschaft mit regionaler Gemüseproduktion, von der auch die Venezianer schwärmen. 2022 war in Venedig ein besonders trockenes Jahr, das die Landwirte und Winzer auch dort vor große Herausforderungen stellte. Aber es ist nicht nur die Dürre, die den Bauern zu schaffen macht: Besonders heikel ist der steigende Salzgehalt, der mit der Trockenheit in den oberen Bodenschichten pflanzenunverträgliche Ausmaße annimmt.

Winzer **Matteo Bisol** bangte heuer um seine Ernte auf der Insel Mazzorbo, rund 20 Minuten mit dem Wassertaxi von Venedig entfernt. Durch die Trockenheit und den steigenden Salzgehalt im Boden haben die Rebstöcke bereits im Juli die Blätter abgeworfen. Die Ernte der qualitativ hochwertigen Weinlinie "Venissa", bei der besonders auf eine für die Natur umsichtige Produktion Wert gelegt wird, fiel heuer dementsprechend klein aus. Auch von "Venusa", der anderen und in der Qualität eine Stufe unter "Venissa" liegenden Vermarktungsschiene, konnte deutlich weniger als in einem Durchschnittsjahr produziert werden. "Wir haben es hier mit einer 'Borderline-Umwelt' zu tun", sagt Matteo, der eine flächendeckende und alle Wurzeln versorgende Bewässerung anstatt nur im Unterstockbereich überlegt.

Die Vermarktung der üblicherweise rund 2.000 Weinflaschen je Linie ist exquisit. Die Weine aus der seltenen einheimischen Rebsorte Venedigs "Dorona", die nach der Flutkatastrophe von 1966 fast verschwunden war, werden in den gehobenen Restaurants der familieneigenen Hotels hochpreisig vermarktet (0,5l "Venissa" weiß, Jahrgang 2017, kosten 160 Euro). Das Etikett für "Venissa" wird etwa aus Blattgold künstlerisch für jeden Jahrgang neu gestaltet.

0km-Gemüse

Qualität steht auch im Fokus auf der östlich von Mazzorbo, zwischen Venedig und Jesolo liegenden, fruchtbaren Halbinsel Cavallino-Treporti. Die Region ist bekannt für ihre Verace- und Nasone-Tomaten. Aber auch andere Sorten in den verschiedensten Farben und Formen werden angebaut. Dazu kommen Paprika, Gurken, Melanzani, Zucchini, unterschiedliche Salatsorten, Radieschen, Erdäpfel usw.

"Es gibt drei Dinge, die Cavallino-Gemüse zu besonderen Produkten machen. Erstens der Boden, zweitens das Klima und drittens der Mensch", verweist **Raffaele Scarpa** von der Genossenschaft "Bibione Cavallino" auf lokale "0 km-Produkte", die von den Konsumenten verstärkt nachgefragt werden. Die Konsumenten geben der Produktqualität zunehmend den Vorrang vor der Quantität, und dies gilt insbesondere für den Obst- und Gemüsektor. Diese Entwicklungen haben zusammen mit anderen Faktoren zu Änderungen in der Produktion durch die Cavallino-Bauern geführt, die seit einiger Zeit einen integrierten Pflanzenschutz implementieren. Nach neuesten Daten beläuft sich die gesamte landwirtschaftliche Nutzfläche in der Provinz Venedig auf etwa 111.000 ha - mit abnehmender Tendenz - und macht etwa 13,7% der regionalen Fläche aus.

Das Gemüse von "Bibione Cavallino" wird in ganz Norditalien, einschließlich der Region Emilia-Romagna, vertrieben. Einerseits über Großmärkte, wo sie wiederum von einer Vielzahl von Lebensmittelgeschäften sowie Gastronomen gekauft werden, und andererseits über Direktvermarktung Ab-Hof, lokale Händler oder über die Genossenschaft selbst.

Die violette Artischocke von Sant'Erasmo

Um Qualität geht es auch bei der Artischocke von Sant'Erasmo, einer speziellen Sorte Artischocken, die sich durch ihre violette Farbe auszeichnet. Quereinsteiger **Savino Cimarosto** bewirtschaftet seit 2016 etwa 5 ha Land auf der Laguneninsel Sant'Erasmo nördlich von Venedig in biologischer Wirtschaftsweise. Auf der einzigen Bio-Farm der Insel kultiviert er gemeinsam mit seiner Frau neben der violetten Artischocke, die unter der eingetragenen Marke "Castraura" geschützt ist, "alle Arten von Gemüse", wie er sagt. Ein bodenschonender, wassersparender Umgang ist ihm besonders wichtig. Denn auch er klagt über den fehlenden Niederschlag und den gleichzeitig erhöhten Salzgehalt im Boden. "Wir hatten vergangenen Winter auf Sant'Erasmo nur am 6. Jänner einen einzigen Regentag", sagt Savino. Zum Teil betreibt er auf den Flächen Agroforst und bemüht sich um eine dauerhafte Bedeckung des Bodens, auch wenn er für kurze Zeit einmal nicht bestellt ist. So soll der Boden vor direkter Sonneneinstrahlung und Austrocknung geschützt und in Balance gehalten werden. Seine Produkte verkauft er überwiegend in seinem eigenen Bio-Gemüseshop in guter Lage in Venedig.

Mittlerweile ist die violette Artischocke, die üblicherweise von Ende April bis Ende Mai geerntet wird, auf den lokalen Märkten für ihren leicht bitteren, aber köstlichen Geschmack berühmt. "Es ist eine der landesweit am meisten 'kopierten' Kulturen geworden, weshalb wir die Sorte mit der eingetragenen Marke 'Castraura' im Jahr 2004 schützen mussten", erklärt **Carlo Finotello**, Präsident des Konsortiums für die violette Artischocke. Die Anbauggebiete für die Produktion von "Castraura" wurden präzise anhand von historischen Daten, die bis ins Jahr 1872 zurückgehen, für die Inseln Sant'Erasmo, Vignole, Lio Piccolo und Mazzorbo festgelegt. Ebenfalls im Jahr 2004 wurde die violette Artischocke als eines der ersten Lebensmittel von Venedig als slow food anerkannt.

Landwirtschaft verändert sich

Auf den Inseln der Lagune von Venedig werden auch Meeresfrüchte, wie Muscheln und Fisch, sowie in kleinem Ausmaß Getreide und Fleisch erzeugt. Funktionäre der Laguneninseln setzen zudem auf eine verstärkte Kooperation von Landwirtschaft und Tourismus, zu der etwa auch das "agri-camping" (Unterkunft im Freien) zählt. "Der bäuerliche Betrieb ist nicht nur Basis für die Produktion hochwertiger Lebensmittel, sondern auch für Dienstleistungen, wie etwa Verpflegung und Unterkunft,

die Organisation von Ausflügen und Exkursionen, aber auch für soziale Dienste, beispielsweise über "Bildungs- und Sozialbauernhöfe", sagt **Roberto Scarpa** von der Azienda Agricola Scarpa Roberto. "Die Landwirtschaft verändert sich, entwickelt sich weiter und erschließt neue Chancen, die auch Beschäftigungs- und Einkommensperspektiven bieten und nicht verloren gehen dürfen", ist Roberto zuversichtlich.

Denn besonders in der Gegend von Cavallino Treporti hat sich in den vergangenen zwanzig Jahren die Zahl der bäuerlichen Höfe von ursprünglich 500 auf 200 aktive landwirtschaftliche Betriebe verringert. Die meisten von ihnen haben sich mit einer bescheidenen durchschnittlichen Fläche von 2 bis 3 ha nun auf die Gemüseproduktion spezialisiert. Die Farmen werden entweder mit familieneigenen oder mit Lohn-Arbeitskräften betrieben. Tatsächlich beschäftigen heute viele landwirtschaftliche Betriebe Fremdarbeitskräfte saisonal oder auf Teilzeitbasis. Die meisten Bäuerinnen und Bauern auf den Inseln der Lagune von Venedig sind über 60 Jahre alt (etwa 45%), während etwas mehr als 20% zwischen 50 und 60 Jahre und nur 5% unter 30 Jahre alt sind. (Schluss) hub

EU-Schlachtrindermarkt: Hohes Preisniveau bei Jungstieren bleibt unverändert

Österreich: Angebot an Schlachtkühen steigt

Wien, 7. November 2022 (aiz.info). - Die Schlachtrindermärkte in Europa präsentieren sich aktuell in fast allen Bereichen ausgeglichen. In Deutschland finden die vorhandenen Mengen zügig Abnehmer. Bei Jungstieren kommt es vereinzelt zu knapperen Stückzahlen, wobei das vergleichsweise hohe Preisniveau vorerst unverändert bleibt. Am Markt für weibliche Rinder nimmt das Angebot an schwächeren Kühen zu, woraufhin Forderungen der Schlachthofbranche nach Abschlägen laut wurden, berichtet die Rinderbörse.

In Österreich ist das Angebot an Jungstieren nach wie vor auf einem etwas rückläufigen Niveau bei guter Nachfrage. Das bevorstehende Weihnachtsgeschäft bringt bereits positive Impulse am Jungstiermarkt, sodass die Preise steigen. Bei Schlachtkühen stellt sich der Markt etwas differenziert dar. Das Angebot nimmt vor allem im Westen diese Woche spürbar zu, wobei sich die Nachfrage am Exportmarkt etwas schwächer gestaltet. Die Preise gehen hier leicht nach unten, während sich die Schlachtkälbermärkte bei stabilen Preisverhältnissen ausgeglichen zeigen.

Die Österreichische Rinderbörse rechnet diese Woche bei der Vermarktung von Jungstieren der Handelsklasse R2/3 mit einem höheren Preis von 4,72 Euro/kg Schlachtgewicht, für Kalbinnen werden erneut 4,16 Euro/kg erwartet. Auch die Notierung für Schlachtkälber bleibt mit 6,95 Euro/kg unverändert, während der Preis für Schlachtkühe bei 3,44 Euro/kg liegt. Die angegebenen Basispreise sind Bauernauszahlungspreise ohne Berücksichtigung von Qualitäts- und Mengenzuschlägen. (Schluss)