



Am 16. Juni findet ein kostenloses ÖKL-Webinar statt.

Pexels auf Pixabay

ÖKL-WEBINAR

Pflanzenzüchtung: Ethik und Risiko

Im Rahmen des ÖKL-Arbeitskreises „Technik im Biolandbau“ wird am 16. Juni zu einer Zoom-Fachveranstaltung mit dem Motto „Ethik und Risiko in der Pflanzenzüchtung“ eingeladen.

Themen-Auszug: Forschungsfeld Pflanzenethik, Moderne Züchtungsmethoden & Konfliktfelder in der Bio-Landwirtschaft, Risikobewertung

■ 16. Juni, 13 bis ca. 15 Uhr

■ Die Teilnahme ist kostenlos.

■ Infos: <https://oekl.at/oekl/bildungsprogramm/seminare/lt-und-lb/und>

■ Anmeldung unter: 01 505 1891

ÖKL-Webinar „Ethik & Risiko in der Pflanzenzüchtung“, 16. Juni, 13 - 15 Uhr, kostenlos, www.oekLat

lk-facebook

www.facebook.com/landwirtschaftskammerooe

lk-newsletter

www.oee.lko.at/newsletter



Der Bio-Ackerbau-Feldtag findet am 22. Juni von 16 bis 19 Uhr in Lambach statt. BWSB

Bio-Ackerbau-Feldtag: Lambach

Der Bio-Institutsstandort der HBLFA Raumberg-Gumpenstein in Lambach/Stadl-Paura führt auf den 20 Hektar großen Flächen Versuche zu unterschiedlichen Kulturen durch.

Eine wichtige Frage stellt die optimale Sortenwahl für den Bio-Betrieb dar, ebenso werden die Anbaumethoden für neue, innovative Kulturen geprüft. Neben den Sortenversuchen wird ein Schwerpunkt auf Leguminosen und Kulturen zur direkten Verwertung als Nahrungsmittel gelegt. Dabei werden besonders die Kulturen Ackerbohnen, Kichererbsen, Körnererbsen, Lupinen, Süßkartoffeln und Trockenbohnen näher beleuchtet.

■ Termin: 22. Juni, 16 bis 19 Uhr

■ Veranstaltungsort: Institut für Biologische Landwirtschaft und Biodiversität der Nutztiere, Außenstelle Lambach, Gmundnerstraße 9, 4651 Stadl-Paura

■ Es ist keine Anmeldung erforderlich, die Veranstaltung findet im Freien unter Einhaltung der aktuellen Corona-Regeln statt.

■ Der Feldtag findet bei jedem Wetter statt, daher bei Regenwetter Gummistiefel und Regenschutz mitnehmen.

DI Marion Gerstl

Agrana: Wechsel an der Spitze

Personelle Veränderungen gibt es beim Frucht-, Stärke- und Zuckerkonzern Agrana: Vorstandsvorsitzender Johann Marihart übergab sein Amt an Markus Mühleisen. Auch Thomas Kölbl schied aus dem Vorstand aus. Ihm folgt Ingrid-Helen Arnold nach. Fritz Gattermayer schied ebenso aus dem Agrana-Vorstand aus.

Der neue Vorstand der Agrana Beteiligungs-AG setzt sich seit 1. Juni damit aus den vier Mitgliedern zusammen: Markus Mühleisen, Stephan Büttner, Norbert Harringer und Ingrid-Helen Arnold.

■ Details dazu online auf: www.agrana.com

Agrana

Landesküchen geben Vollgas in puncto Regionalität und Saisonalität

Rund 1,3 Mio. Portionen Mittagessen pro Jahr (das entspricht 8.000 Essen pro Tag in den 39 Landesküchen) werden in der Küche der Landes-Gemeinschaftsverpflegung zubereitet. Waren 2015/2016 etwa 50 Prozent der verwendeten Lebensmittel aus regionaler Herkunft, so sind dies heute bereits 60 Prozent. „Das Land OÖ bekennt sich zu saisonaler, regionaler und biologischer Verpflegung. Es ist uns wichtig, hier eine Vorreiterrolle einzunehmen, auch was die Kennzeichnung betrifft. Denn wir möchten den Mitarbeitern eine ver-

nünftige, gesunde und regionale Küche bieten“, so Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger.

Bis 2025 will das Land OÖ zu 70 Prozent regionale Lebensmittel und 30 Prozent biologische Lebensmittel in der Küche verarbeiten. Dies soll etwa durch den mit Juli geplanten Start der Landeskoordinationsstelle für Regionale Lebensmittel (LaKoSt) gelingen. Die LaKoSt wird den Einkauf saisonaler, heimischer und direkt aus der Umgebung stammender Produkte somit weiterhin steigern.

Land OÖ

lk Landwirtschaftskammer
Oberösterreich



Land OÖ/Stinglmayr

BUCHTIPP

Lust auf Pikantes?

Die Oberösterreicher haben die Freude am Kochen wieder verstärkt für sich entdeckt. Elfriede Schachinger, Vorsitzende des Bäuerinnenbeirates im Bezirk Vöcklabruck, liefert mit ihrem dritten Werk „Lust auf Pikantes?“ das Buch zum Trend. „Ihr neuestes Werk

enthält zahlreiche Klassiker der heimischen Küche, ideal fürs Nachkochen aufbereitet. Das ist Motivation pur, selbst zum Kochlöffel zu greifen“, so Genuss-Landesrat Max Hiegelsberger. Die Autorin selbst ist Seminarbäuerin und leitete viele Kochkurse. Der Fokus des neuen Kochbuchs liegt auf erprobten Rezepten der oö. Küche, einfach nachzukochen und mit Bezug zu Regionalität und Saisonalität. Die 70 Rezepte beinhalten etwa Ideen zu Brot, Hauptspeise und Jause.

Elfriede Schachinger, „Lust auf Pikantes?“, Trauner Verlag, 21,90 Euro