

Landwirtschaft in Oberösterreich



Runder Tisch: Das Thema „Tierwohl“ steht im Zentrum des Interesses
Seiten 6 und 7

Mit Holz aus der Klimakrise – durch Holznutzung kann jeder einen Beitrag leisten
Seite 11



Pferde sichern tausende Arbeitsplätze in Oberösterreich
Seite 12



Foto: G. Zechner

Bio „rund um die Uhr“ im Selbstbedienungsladen
Seite 2



Foto: MachJandl

Lupine – die Pflanze bereichert den Boden und ist wertvolle Eiweißquelle
Seite 3

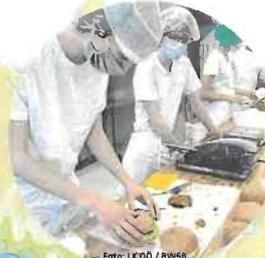


Foto: LKÖÖ / BWSB

Die Kraft des Bodens für einen vitalen Winter
Seite 9



Foto: LK ÖÖ



Foto: privat

In die Zukunft mit der „Kuhzunft“
Seite 4



Foto: LK Sma

Schweinefleisch aus der Heimat in Top-Qualität
Seite 14



Foto: Us8

Urlaub am Bauernhof – Urlaub im eigenen Land
Seite 10



Foto: Adobe Stock

Altes Wissen neu belebt
Seite 13



Foto: PICP/ROB-Studio.com

LFI Cookinare – der Kochkurs kommt nach Hause
Seite 8

Oberösterreichs Landwirtschaft zeigt Stärke

Die Land- und Forstwirtschaft prägt Oberösterreichs Landschaft und versorgt die Bevölkerung mit hochwertigen Erzeugnissen.

Die Landwirtschaftskammer OÖ vertritt die Interessen der oberösterreichischen Land- und Forstwirte. Neben agrar- und interessenpolitischen Aufgaben kümmert sie sich um die Abwicklung von verschiedenen Direktzahlungen sowie Förderungen. Zudem setzt sie bei Beratung und Bildung an, wobei Themenschwerpunkte Unternehmensführung und Produktionstechnik sind. Hier spielt das Ländliche Fortbildungsinstitut eine wichtige Rolle.

Wald, Äcker und Wiesen

Oberösterreichs Land- und Forstwirtschaft beeindruckt mit Zahlen und Fakten: Rund 31.000 bäuerliche Betriebe sind in Oberösterreich aktiv tätig und knapp 90 Prozent der Landesfläche werden genutzt. Rund 100.000 Menschen sind in vor- und nachgelagerten Sektoren beschäftigt, unge-

fähr 2,3 Millionen Menschen werden mit hochwertigen Lebensmitteln versorgt und mehr als zwei Milliarden Euro bring der Produktionswert im Jahr 2017.

Etwas 40 Prozent der land- und forstwirtschaftlich genutzten Fläche ist Wald. Jährlich wachsen in Oberösterreich rund 4,7 Millionen Festmeter Holz, die großteils in der Industrie, zur Energiegewinnung oder als Sägeholz Verwendung finden. Rund 27 Prozent der oberösterreichischen Haushalte werden mit Holz beheizt und 35 Prozent beziehen Strom aus Kraft-Wärme-Kopplungsanlagen.

Rund ein Drittel der land- und forstwirtschaftlichen Fläche werden für den Pflanzenbau genutzt, der hier grundsätzlich gute Bedingungen findet. Getreide und Mais sind die wichtigsten Pflanzen, die auch als Futter in der Schweine- und Rindermast be-

nötigt werden. Eine wichtige Rolle spielen Erdäpfel sowie Öl- und Eiweißpflanzen wie zum Beispiel Soja. Rund 170 Gemüsebaubetriebe produzieren 70 Arten auf ca. 1.800 Hektar Freiland- und 15 Hektar Gewächshausfläche. Hauptfrüchte sind Zuckermais, Salate, Kohl- und Wurzelgemüse sowie Gurkerl, Rote Rüben und Sauerkraut. In der Spargelproduktion ist Oberösterreich im Bundesländerranking die Nummer zwei. Weitere Top-Produkte aus Oberösterreichs sind Tafeläpfel, Erdbeeren und Hopfen.

Grünland – also Wiesen und Almten – sind die Grundlage für Rinderzucht und Milchwirtschaft. Oberösterreich ist das rinderstärkste Bundesland und rund 6400 Milchbauern liefern jährlich eine Million Tonnen Milch an Molkereien und Käseereien. Mehr als 203.000 Rinder – Milchmastkälber,

Jungrinder, Jungstiere, Ochsen, Kalbinnen und Kühe – wurden 2020 in Oberösterreich geschlachtet.

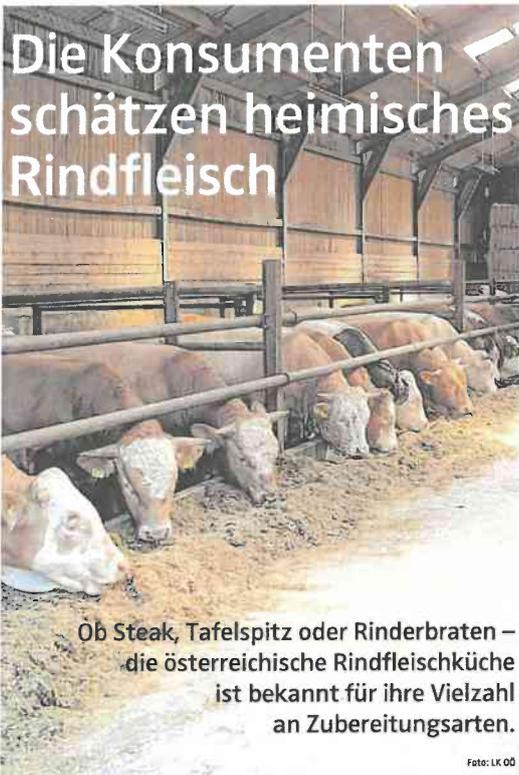
Auf knapp 5000 Betrieben werden in Oberösterreich Schweine gehalten, allerdings sind nur rund 2000 Betriebe aufgrund ihrer Größe marktrelevant. Mit einer hochspezialisierten Produktion – die Betriebe widmen sich entweder der Ferkelproduktion oder der Schweinemast – ist Oberösterreich mit rund 1,1 Millionen Schweinen die Nummer eins im Bundesländervergleich.

380 Bauern widmen sich in Oberösterreich mit ihren 990.000 Hennen der Eierproduktion. 110 Betriebe produzieren jährlich 14 Millionen Masthendl, womit rund 80 Prozent des heimischen Bedarfs gedeckt sind. Nur 31 Betriebe widmen sich der Truthühnermast, hingegen halten 2900 Betriebe Schafe und 1700 Ziegen. Im führen-

den Gänseland freut man sich, rund ein Drittel der Nachfrage mit „Österreichischen Weidegänsen“ decken zu können und in einem Land, das reich an Seen und Flüssen ist, werden knapp 600 Tonnen Fisch produziert.

Mehr Wert

Oberösterreichs Land- und Forstwirtschaft prägt und pflegt unsere Landschaft, die man im Rahmen eines Urlaubs am Bauernhof entdecken kann. Mehr über die Landwirtschaft erfährt man in Kursen des Ländlichen Fortbildungsinstitutes oder in der „Schule am Bauernhof“. Mehr Wert liefert die Landwirtschaft auch für Pferdehalter: Wiesen die den Vierbeinern Futter liefern und sie zur Bewegung einladen. Und schließlich erhält die Landwirtschaft mehr Wert auch durch das steigende Interesse für Bio-Produkte und neue Formen der Vermarktung.



Die Konsumenten schätzen heimisches Rindfleisch

Die Konsumenten greifen gerne zu einem saftigen Stück Rind. Das zeigt sich auch am seit langem stabilen Pro-Kopf-Verzehr von rund 12 Kilogramm Rindfleisch pro Jahr. Österreich ist damit im EU-Vergleich im oberen Bereich.

AMA-Gütesiegel garantiert inländische Herkunft

Wenn ein Rindfleischgericht auf den Tisch kommen soll, vertrauen Oberösterreichs Konsumenten auf die Qualität von heimischem Rindfleisch. Es ist fast durchwegs Rindfleisch mit dem AMA-Gütesiegel, denn dieses garantiert nicht nur die inländische Herkunft, sondern auch eine ausreichende Reifezeit vor dem Verkauf. Dies ist bei Rindfleisch wichtig, weil nur ausreichende Reifung zartes Fleisch ermöglicht. Für Rindfleisch-Gourmets und Gastronomen mit speziellen Qualitätsanforderungen gibt es Markenprogramme wie „Premium Rind“ (Jungtiere) oder „Cult Beef“ mit ausgesuchten Teilstücken von der Kalbin. Auch Rindfleisch in Bio-Qualität erfreut sich zunehmender Beliebtheit. Neben Stücken vom Jungtier sind auch hier Teile von Ochse oder Kalbin gefragt. Stark wachsend ist die Nachfrage bei faschiertem Rindfleisch, das gerne für Nudelgerichte oder Burger verwendet wird.

Auf rund 12 000 Betrieben in Oberösterreich werden Rinder gehalten. Gut die Hälfte davon sind Mutterkuh-

betriebe, spezialisierte Rindermäster oder Betriebe, die Rindermast und Milchviehhaltung kombinieren. Sie sind also jene bäuerlichen Betriebe, in denen Tiere für verschiedenste Qualitätsprogramme gehalten werden.

Rund 15 Prozent in Bio-Qualität

Für das Bio-Segment werden in Oberösterreich jährlich rund 4000 Stück Jungtiere aus Mutterkuhhaltung verkauft. Steigend ist die Nachfrage bei Bio-Ochsen und Bio-Kalbinen. Diese haben eine besonders gute Fettmarmorierung, was dem Fleisch einen sehr guten Geschmack verleiht. Etwa 15 Prozent des oberösterreichischen Rindfleischs dürfte inzwischen in Bio-Qualität vermarktet werden.

Projekte geben Sicherheit

Projekte der Erzeugergemeinschaft Österreichische Rinderbörse mit Partnern im Lebensmitteleinzelhandel und Gastrogroßhandel ermöglichen langfristige Preisvereinbarungen und somit Absatz- und Preissicherheit für Landwirte. Bei Rindfleisch-Verarbeitungsprodukten läuft seit Jahren erfolgreich das Kooperationsprojekt „M-Rind“ der Erzeugergemeinschaft Österreichische Rinderbörse mit dem Fleischverarbeitungsbetrieb OSI Food-solutions Enns und McDonald's Österreich, an dem rund 3000 kuhhaltende Betriebe in Oberösterreich teilnehmen.

MEINE MEINUNG



Vom Wert der Schöpfung

Ist es zwangsläufig der Preis, der den Wert einer Ware bestimmt? Oder sind manche Dinge, die fast nichts kosten, nicht auch wertvoll, ja sogar überlebenswichtig? Betrachten wir eine Semmel, die knackig frisch und duftend aus dem Bäckerofen kommt: oft wird sie um nur 15 Cent verkauft. Der Rohstoffanteil an Weizen in einer Semmel liegt bei zwei bis drei Prozent. Anders gesagt: der Bauer verdient an der Semmel nicht einmal einen Cent. Der Weizen macht aber die Semmel aus! Ist er aber nichts wert?

Einer mangelnden Wertschätzung für die Leistungen der Bauernschaft können wir mit direkter Kommunikation, Bewusstseinsbildung und Transparenz selbst am besten entgegenreten. Wie können wir aber das Dilemma der mangelnden Wertschöpfung auflösen?

Eine aktuelle WIFO-Studie belegt: die Wertschöpfung in der Landwirtschaft hat im Zeitraum 2005 bis 2019 zwar zugenommen, allerdings bei weitem nicht so stark wie etwa im Einzelhandel. Der Anteil der Landwirtschaft an der Wertschöpfungskette liegt nur bei etwa 17,5 Prozent verglichen mit rund 20 Prozent im Jahr 2005.

Die Landwirtschaft befindet sich in einem Schraubstock. Bei steigenden Betriebsmittelkosten ist eine Kostenreduktion nicht mehr denkbar, auch Wachsen ist nicht immer ein gangbarer Weg. Der Wert unserer bäuerlichen Produkte und Lebensmittel muss sich endlich auch im Preis wieder spiegeln.

LK ÖÖ-Präsidentin
Michaela Langer-Weninger

Bezahlte Einschaltung

Lupine – vom Acker in die Küche

Sie lockert die Fruchtfolge auf, begeistert mit schöner Blüte und liefert wertvolles Eiweiß

Aufgrund ihres hohen Eiweißgehaltes ist die Hülsenfrucht Lupine eine wertvolle Kultur und wird zur Auflockerung der Fruchtfolge verwendet. Wegen ihrer ästhetischen Blüte und ihrer Ansprüche wird sie auch als die Königin der Eiweißfrüchte bezeichnet. Als „Sojabohne des Mühlviertels“ gedeiht sie bevorzugt auf sauren Standorten. Oft findet man in diesen Gegenden Wildformen an den Waldrändern.

Angebaut wird die Lupine von Mitte März bis Mitte April und die Ernte erfolgt von Juli bis September. Dies ist jedoch vom Standort und der Witterung abhängig.

Natürliche Stickstoffproduktion

Eine besondere Eigenschaft der Lupine ist, Stickstoff aus der Luft zu binden und den Boden mit diesem anzureichern. Dieser Stickstoff steht dann der Folgekultur zur Verfügung. Bis in die 90er-Jahre war diese Kultur auf vielen Betrieben im Mühlviertel



Die Lupine wird auch als „Königin der Eiweißfrüchte“ bezeichnet.



Superfood: Ei-Ersatz, Basis für Hamburger, Kaffee, etc. Fotos: LK ÖÖ / BWSB

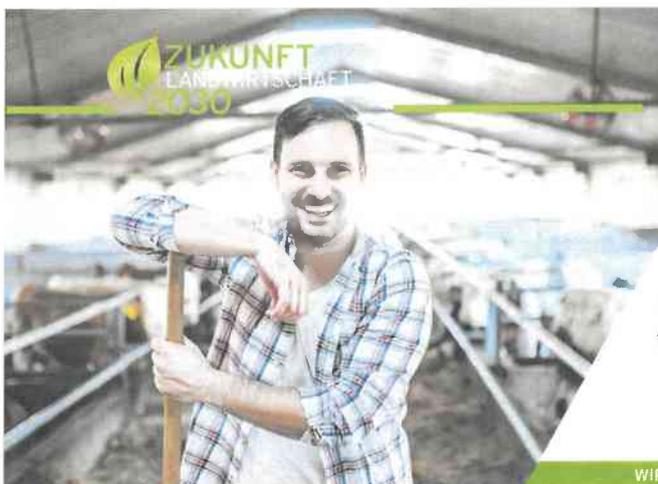
ein etabliertes Fruchtfolgeglied. Jedoch fiel sie dann einer Pilzkrankung – der Brennfleckenkrankheit (Anthracnose) – zum Opfer, wobei es zu Totalausfällen kam. Die Ursa-

che war der Anbau von Nachbausaatgut, denn diese Krankheit wird durch Samen übertragen. In Deutschland ist es verboten, Nachbausaatgut von Lupine anzubauen.

Es darf nur zertifiziertes Originalsaatgut verwendet werden.

Superfood für Veganer durch hochwertiges Eiweiß

Für all jene, die sich vegan ernähren und auf Fleisch verzichten, gilt die Lupine als Superfood. Die Wertigkeit des Eiweißes ist sehr hoch. Lupinemehl wird auch als Ei-Ersatz verwendet. Weiters experimentiert die HTL für Lebensmitteltechnologie in Wels bereits mit Lupine, um beispielsweise vegane und vegetarische Burger herzustellen. Bekannt ist sicherlich der Altreier Kaffee, welcher ebenfalls aus Lupinen hergestellt wird. Vielleicht lässt sich die Lupine im Hinblick auf neue Sorten, welche toleranter gegenüber Krankheiten und Standort sind, als Eiweißfrucht in der österreichischen Landwirtschaft wieder etablieren. Die Bodenwasser-Schutz-Beratung der LKÖÖ macht bereits seit einigen Jahren Versuche zu diesem Thema.



Ich will, dass mein Hof im Jahr 2030 als pulsierendes Zentrum des Lebens gesehen wird.

Das ist ein persönlicher Wunsch, wo die Landwirtschaft 2030 stehen soll. Die Beiträge der anderen 1.500 Teilnehmer/-innen finden Sie in unserer gemeinsamen Vision:

www.zukunftlandwirtschaft2030.at



WIR ALLE SIND DIE LANDWIRTSCHAFTSSTRATEGIE 2030!