

Fachverband für biologische Landwirtschaft

ERDE & SAAT ZEITUNG

Wir tragen Verantwortung für Mensch, Tier und Natur!



Tofu und Tempeh vom BIO-Betrieb Hofer - vollständiger Bericht auf Seite 6 ©Hofer

NEUES AUS DEM VERBANDSBÜRO	S. 4
VORSTELLUNG BIO-BETRIEB FAMILIE HOFER	S. 6
NEUE WEGE GEHEN - INNOVATIONEN AM HOF	S. 8
WAS UNS SCHMETTERLINGE AUFZEIGEN	S. 30

Österreichische Post AG FZ 24Z044336 F

Firma
Vorname Nachname
ZH
Straße Nummer
PLZ Ort

Inhalt

- 3** Vorwort des Obmanns

Aus der Geschäftsstelle

- 4** Hinweise aus der Geschäftsstelle
5 Einladung zum Erde & Saat Herbstseminar 2025

Bio-Handwerk

- 6** Hofvorstellung Bio-Betrieb der Familie Hofer

Schwerpunktthema Innovationen am Bio-Betrieb

- 8** Aktuelle Herausforderungen in der Landwirtschaft und die Rolle der Innovationen in der Lebensmitteltechnologie von Henry Jäger / BOKU Wien
10 Wunderwelt der Pilze: Österreichisches Supra-Food mit Geschmack und Wirkung David Reiser
12 Mit neuer Technologien zum zweiten Standbein: Biolandwirt und Agrardrohnen-Pilot Stefan Wagner
14 Auf kleiner Flächen wirtschaften - Über Ihren Weg zur Bio-Blumenbäuerin Brigitte Dörner

- 16** Bäume, Boden, Biodiversität - Agroforst als Chance für die Praxis Theresia Markut und Reinhard Geßl / FiBL
18 Exoten mit Zukunft: Die Pawpaw aus dem Weinviertel von Thomas Labuda
20 SoLaWi - Wenn Landwirtschaft zur Gemeinschaft wird von Tobias Doppelbauer
21 Kommentar vom Vorstand
22 Innovative Saatveredelung von Andreas Karl-Barth und Ingmar Prohaska HUMUS Bewegung
24 Mit neuen Idee Landwirtschaft neu denken Erste Bank und Sparkasse Poysdorf

Fachthemen

- 26** BIO-Rinderhaltung im Fokus: Das 2. Webinar von biofleischinfo von Stefan Feining
28 Frauen säen Zukunft von Bente Knoll
29 Die ÖBV Jugendbewegung stellt sich vor von Magdalena Mayer
30 Schmetterlinge als Indikatoren für lw. Ökosysteme von Johannes Maurer
34 Waldviertler Biogespräche 2025 / 2026
35 Nachgefragt im Parlament

Impressum:

Eigentümer, Herausgeber, Gestaltung: Bioverband Erde & Saat, Wolfenstraße 20b, 4400 Steyr, kontakt@erde-saat.at

Hersteller: Kontext Druckerei GmbH, Spaunstraße 3a, 4020 Linz

November 2025

Vorbehaltlich Druck- und Satzfehler

Hinweis im Sinne des Gleichbehandlungsgesetzes: Aufgrund der leichteren Lesbarkeit sind die verwendeten Begriffe und Bezeichnungen zum Teil nur in einer geschlechtsspezifischen Form ausgeführt, gelten aber für beide Geschlechter.

Die Redaktion haftet nicht für die Inhalte der Beiträge.

Fotonachweise: Erde & Saat, Humus Bewegung, Andreas Karl-Barth, freepik.at, pixabay.at, ÖKL, LK Österreich, LK NÖ, Suske Consulting, Johannes Maurer, Claudia Zinner, Dieter Schweig, Lukas Pelz, Thomas Labuda, Erste Bank und Sparkasse, Parlamentsdirektion / Peter Korrak, SPÖ, Elisabeth Feichtinger, Olga Voglauer, Die Grünen, Bauernbund, Georg Strasser, Matt Observe/NEWS, Michael und Magdalena Hofer, Pöttinger, David Reiser, Stefan Wagner, Katharina Reckendorfer, FiBL, Theresia Markut, Reinhard Geßl, Barbara Brandstätter, Sarah Tascha, Luca Niederdorferl, Herbert Egger, Stefan Reichmann, ARGE Natürlich Bio, Wilke, Hannah Gläser, Maja Schachl, ÖBV Via Campesina Austria, Sonja Komar, Boku Wien, Henry Jäger, VINCA Wien, Harbich, HBLFA Raumberg Gumpenstein, Leopold Podstatzky,

Vorwort des Obmanns

Wertes Mitglied!

Die Zeit vergeht, wie im Flug und das Jahr 2025 neigt sich langsam dem Ende entgegen. Die Ernte ist eingefahren und es kann eine erste Bilanz gezogen werden. Die Preise haben sich wieder stabilisiert und ein gewisser Optimismus zeichnet sich nach den schwierigen Jahren in der gesamten Bio-Branche ab. Vor allem der Export nach Deutschland ist der Motor für die biologische Produktion in Österreich. Bei tierischen Produkten konnte sogar ein Teil der Nachfrage aus Deutschland gar nicht gedeckt werden. Auch in Österreich sind die Zahlen laut Roll AMA stabil und zeigen tendenziell nach oben.

Doch wie lange setzt der Markt (LEH) im In- und Ausland auf hochpreisige Qualität aus Österreich? Zunehmend wird versucht bei diversen Produktgruppen oder bei Futtermittel auf günstigere Ware aus EU und Nicht-EU Länder auszuweichen. Dort, wo die Herkunft kaum oder keine Rolle spielt, werden Zutaten billig eingekauft - Hauptsache das Endprodukt ist „Made in Austria“.

Aus der Sicht von Erde & Saat wäre es gerade jetzt umso wichtiger die Kräfte in der Branche zu bündeln und die biologische Produktion im Inland abzusichern. Hohe Verbandsqualität aus Österreich mit Herkunftssicherung durch die gesamte Wertschöpfungskette, wäre eine ganzheitliche Strategie um Bio klar im LEH zu positionieren. Hier sind auch wir als Bäuerinnen und Bauern gefordert, dies bei unseren Verarbeitern einzufordern, genauso wie es von den KonsumentInnen erwartet wird.

Günstige Futtermittel mit z.B. Soja aus China, Indien oder Togo wären kurzfristig vorteilhaft, doch mittelfristig ein Bumerang, der der gesamten österreichischen Bio-Branche schweren Schaden zufügen würde. Das Vertrauen aller Beteiligten, vom Produzenten bis zum Endkunden, in die Qualität österreichischer Bio-Produkte darf so auf keinen Fall verspielt werden.

Herausfordern in der Verbandsarbeit gestaltet sich aktuell auch die Neuausrichtung der zukünftigen GAP ab 2028. Der erste Entwurf der EU-Kommission lässt darauf schließen, dass die Prioritäten klar von Umwelt- und Klimaschutz hin zu Sicherheits- und Migrationsfragen gerückt wurden. Der Vorschlag aus Brüssel sieht eine Kürzung der Direktzahlungen vor, die auch kaum mit Umweltauflagen verbunden sind. Darüber hinaus gibt es kein Zweckgebundenes Geld für die Förderung von Umweltleistungen. Es gibt zwar frei verfügbares Geld für die Nationalstaaten, welches auch ausreichen würde, um die derzeitigen Förderungen weiterhin zu finanzieren, allerdings ist dieses Geld nicht zweckgebunden und kann im gesamten österreichischen Budget eingesetzt werden. Der Schluss liegt daher nahe, dass für uns Bäuerinnen und Bauern am Ende des Tages wieder weniger übrigbleibt. Auch wenn der Wind derzeit in eine andere Richtung



weht, kämpfen wir von Erde & Saat dafür, dass auch zukünftig Bio als Sperrspitze positionieren wird und, dass dafür ausreichend Mittel zur Verfügung gestellt werden.

Mit dem Schwerpunkt Innovationen möchten wir in der aktuellen Zeitung aufzeigen, wie Betriebe neue Wege und Einkommensquellen gefunden haben. Der Innovationsgeist dieser Bio-Betriebe ist faszinierend! Dazu braucht es neben viel Mut auch den Zusammenhalt in der Familie, denn der Weg zu einer erfolgreichen Vermarktung ist oft sehr steinig. Gerade als Mitgliederorganisation sehen wir unsere Aufgabe darin, Betriebe zu vernetzen und die Verbandsbetriebe bei neuen Ideen zu unterstützen. Unser diesmaliger Schwerpunkt soll euch daher Inspiration und Motivation zugleich sein.

Unter dem Motto „Bio sichtbar machen“ haben wir eine hochkarätige Veranstaltung im Zuge unserer Vollversammlung organisiert, die sich um Kommunikation, nachhaltige Versorgungssicherheit, Biodiversität und Ökosystemleistungen dreht. Kommunikationsexpertin Claudia Zinner, Wissenschaftlerin des Jahres 2024 Sigrid Stagl und Biodiversitätsbotschafterin Roswitha Marold werden uns in unserem täglichen Tun bestätigen und dies aus fachlicher Sicht darlegen. Ich würde mich freuen, viele von euch bei der Veranstaltung begrüßen zu dürfen!

Damit wünsche ich allen ein gutes Gelingen bei den Herbstarbeiten, so manchen Freiraum für neue Gedanken und viel Zeit mit eurer Familie!

Ing. Matthias Böhm
Obmann



Vorankündigung 38. Erde & Saat Vollversammlung

Die nächste Erde & Saat Vollversammlung findet am **Samstag, 29. November 2025, um 14 Uhr statt und wird diesmal im Seminarhof Silbersberg in 4632 Pichl bei Wels abgehalten.**

Wir bitten euch schon jetzt, dass ihr euch den Termin vormerkt und freuen uns auf zahlreiches Erscheinen. Wir haben am Vormittag wieder ein Weiterbildungsprogramm geplant, das **Erde & Saat Herbstseminar** und nach dem Mittagessen werden wir uns den Vereinsangelegenheiten widmen. Ein genaues Programm wird noch versendet.

Wenn ihr Wünsche bzw. Änderungen der Erde & Saat Arbeitsweise anregen möchtet, so bitten wir euch, dass ihr uns diese ehestmöglich zukommen lasst. Anträge zur Änderung sind spätestens 2 Wochen vor der Vollversammlung an das Verbandsbüro zu schicken. Wir freuen uns auf eure Anregungen.

Wolfgang Plaimer
Erde & Saat

Weiterbildungsverpflichtung bis 31.12.2025

Alle Betriebe, die an der Maßnahme Biologische Wirtschaftsweise teilnehmen, sind verpflichtet bis 31.12.2025, 3 Stunden Bio-Biodiversitäts- und 5 Stunden Bio-Weiterbildungen zu absolvieren.

Im eAMA können die Weiterbildungsstunden abgerufen werden. Der letzte Stand ist **vom 20. September 2024**. Wir haben alle bis dahin absolvierten Veranstaltungen gemeldet und hoffen, dass wir bald eine nächste Datenübermittlung durchführen können, haben aber noch keinen genauen Stichtag von der AMA dafür.

Für jede bei uns besuchte Veranstaltung stellen wir auch eine Teilnahmebestätigung aus und senden diese per E-Mail zu.

Habt ihr kein Zertifikat für eine Veranstaltung erhalten bzw. befinden sich darauf fehlerhafte Angaben (LFBIS-Nummer, Name, Geburtsdatum) bitten wir euch um Kontaktaufnahme im Verbandsbüro bei Sabine, postlmayr@erde-saat.at oder telefonisch 0664 24 35 560.

Alle Infos zu weiteren Veranstaltungen findet ihr auf unserer Webseite oder senden wir auch über den Newsletter aus. Wer noch keinen Newsletter erhält, kann sich auch gerne melden. Bitte gebt uns auch Bescheid, wenn sich eure E-Mail Adresse oder eure Daten ändern.

Sabine Postlmayr / Erde & Saat

Wir suchen Verstärkung im Verbandsbüro

Sie legen großen Wert auf einen wertschätzenden Umgang und sind auf der Suche nach einer neuen beruflichen Perspektive in einem innovativen Team? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Werden auch Sie Teil unseres jungen Teams, denn wir suchen

eine/n engagierte/n Mitarbeiter/in im Qualitätsmanagement und Fachbetreuung Bio-Landwirtschaft

Dienstort: Steyr und Möglichkeit zu Homeoffice

Beschäftigungsausmaß: ab 15h

Ihre Aufgabengebiete:

- Ansprechpartner für externe und interne QM-Anfragen sowie Verwaltung und Weiterentwicklung des QM-Systems
- Gestaltung und Weiterentwicklung der Richtlinien von Erde & Saat (gemeinsam mit Fach- und Arbeitsgruppen)
- Entwicklung neuer QM-Bereichsstandards (z.B. Gastro- oder Verarbeiterstandard)
- Erstellung und Pflege eines QS-Handbuchs (nach IFS-Standard)
- Kontakt und Zusammenarbeit mit den Kontroll- und Zertifizierungsstellen (Verträge, Schulungen, etc.)
- Betreuung und Weiterentwicklung des EDV-Programmes

Wir erwarten von Ihnen:

- Große Begeisterungsfähigkeit für die Welt der ökologischen Land- und Ernährungswirtschaft

- Erfahrung in der biologischen Landwirtschaft und den rechtlichen Rahmenbedingungen
- Eigeninitiative, selbstständiger und strukturierter Arbeitsstil
- Professionelle, durchsetzungsstarke und umsichtige Persönlichkeit
- Gute EDV-Kenntnisse, MS-Office
- ausgeprägte Kontakt- und Kommunikationsfreudigkeit, diplomatisches Geschick, aber auch Diskretion

Wir bieten Ihnen:

- Volle Unterstützung unseres sehr kollegialen Teams
- Interessantes und vielfältiges Aufgabengebiet (je nach Ausmaß der Wochenarbeitszeit sind diverse zusätzliche Arbeitsfelder möglich)
- Umfassende Einschulung, Weiterbildungsmöglichkeiten
- Flexible Arbeitszeiten und Homeoffice
- Ein Mindestgehalt von € 3000,- brutto monatlich (bei 30h Wochenstunden). Unsere Bereitschaft zur Überzahlung in Abhängigkeit von Erfahrungen und Qualifikationen ist gegeben.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung an Bioverband Erde & Saat, Wolfenstraße 20b, 4400 Steyr, oder direkt an Wolfgang Plaimer, plaimer@erde-saat.at



DIE ZUKUNFT IST BIO

Einladung zum Erde & Saat Herbstseminar

Wann: Samstag, 29. November 2025, 09.00 bis 12.00 Uhr

Wo: Seminarhof Silbersberg, Silbersberg 4, 4632 Pichl bei Wels

Eine kostenfreie und öffentliche Veranstaltung

Anrechnung von 2 Stunden für die Maßnahme ÖPUL-BIO.

Bitte um Anmeldung per Mail an kontakt@erde-saat.at oder

Tel. / SMS / WhatsApp bei Sabine 0664 24 35 560.



Claudia Zinner © Dieter Schweig

In unserer Konsum- und Überflusgesellschaft spielt Kostenwahrheit keine Rolle. KonsumentInnen entfernen sich immer mehr vom Ursprung der Produkte. Was das für die Zukunft unserer bäuerlichen Bio-Produkte bedeutet und worin das größte Potential und konkrete Chancen liegen erläutert uns **Claudia Zinner** mit ihrem Input **„Bio sichtbar machen: Zwischen Kostenwahrheit, Vertrauen und echten Gesichtern.“** Claudia hat ihre Wurzeln in der Landwirtschaft. Nach Ausbildung und Studium im Bereich Kommunikation war sie neun Jahre im Kommunikationsberufen tätig. Heute ist Claudia Zinner Unternehmerin und hat 2017 das erste Kommunikationsbüro für Landwirtschaft (www.agrarkommunikation.at) und „WERTGEBEN.at – Werbeagentur für Landwirtschaft“ (www.wertgeben.at) gegründet.



Sigrid Stagl © Matt Observe/NEWS

Sigrid Stagl ist Ökonomin und 2024 vom Klub der Bildungs- und Wissenschaftsjournalist:innen zur „Wissenschaftlerin des Jahres 2024“ ausgezeichnet worden. Nach vielen Stationen im In- und Ausland ist Sigrid seit 2008 Professorin an der WU Wien und leitet heute dort das Institute for Ecological Economics. Sie referiert zum Thema:

Planetare Grenzen auf unseren Tellern: Nachhaltige Wege in der Landwirtschaft bestreiten.



Roswitha Marhold © Erde & Saat

Roswitha Marhold führt einen Grünland-Betrieb in Aigen im Ennstal / Steiermark mit dem Betriebs-Schwerpunkt der Bio-Milchviehhaltung. Ihr Motto lautet **„Mit der Natur aus Liebe zum Tier“** und daraus ergibt sich ein sehr schonender Umgang mit den Hof-eigenen Ressourcen und viel Platz für die Natur. Roswitha wurde 2025 im Projekt Farming for Nature Österreich als Biodiversitätsbotschafterin ausgezeichnet. Der Titel ihres Vortrags lautet: **„Mit Extensivierung für mehr Tierwohl und Lebensqualität am Bauernhof.“**



Eine
öffentliche
Veranstaltung

Wir freuen uns auf euer Kommen!

Betriebsvorstellung Bio-Hof der Familie Hofer

Genuss im Einklang mit der Natur

Neugierig bleiben, Neues wagen und dabei immer mit den Menschen in der Region verbunden sein – was Lisa und Hannes Hofer vorgelebt haben, setzen nun Magdalena und Michael in der nächsten Generation fort.

In der Mühlviertler Gemeinde Arnreit bewirtschafteten Lisa und Hannes Hofer ihren Hof seit 1987 nach biologischen Prinzipien und zählten damit zu den Pionieren der Bio-Landwirtschaft. Schritt für Schritt bauten sie mit ihrem Engagement die Bio-Landwirtschaft in ihrer Heimat mit auf. Heute sind es Magdalena



Der Hof von Familie Hofer & Magdalena und Michael ©Hofer

und Michael, die den Hof mit frischen Ideen weiterführen. Mit der Herstellung von Tofu und Tempeh gehen sie neue Wege und knüpfen zugleich an die Tradition der Direktvermarktung an. Ende August durften wir Magdalena besuchen – sie nahm uns mit durch die Produktionsräume und hinaus auf ihre Wiesen und Felder, wo sie von ihrer Arbeit, ihren Ideen und den nächsten Plänen erzählte.

Magdalena, war für euch von Anfang an klar, dass ihr den eingeschlagene Bio-Weg weitergeht und wie seid ihr auf Bio-Tofu und Bio-Tempeh gekommen?

Ja, die Überzeugung für die biologische Landwirtschaft war bei uns beiden schon von klein auf da – unsere Eltern und Großeltern haben uns diesen Weg vorgelebt. Klar war aber auch: Wir wollten Neues wagen und eigene Ideen umsetzen. Eine bewusste und gesunde Ernährung spielte in unserem Alltag immer eine große Rolle. Da wir zudem sportlich aktiv sind, haben wir uns immer schon auch um eine gute eiweißreiche Ernährung gekümmert und wir haben auch selbst Tofu gekauft und gegessen. So kam die Idee, dass wir einmal Tofu selbst herstellen könnten und später über Freunde kamen wir noch zum Tempeh.

Wir haben viel ausprobiert – zunächst in kleinen Mengen, einfach für uns selbst. Und es hat auch gleich gut funktioniert. Schritt für Schritt haben wir dann angefangen zu investieren: zuerst in die Geräte, dann in den Produktionsbereich und Hofladen. Michael

ist auch gelernter Klima- und Kältetechniker, sein technisches Know-how kommt uns immer wieder bei den vielen selbst entwickelten Geräten am Hof sehr zugute. Nach rund einem Jahr Entwicklungszeit konnten wir unseren ersten eigenen Tofu anbieten. Inzwischen gibt es ihn in verschiedenen Varianten – natur, geräuchert oder in Mischungen aus Soja und Lupinen.

Die Lupine ist für uns besonders spannend: Sie wächst auf unseren Flächen sehr gut, während Soja sich manchmal als kleine ‚Diva‘ am Acker zeigt. Die Lupine ist robuster, sie kann schon bei



frostigen Temperaturen gesät werden und wächst schneller an. Soja hingegen braucht Wärme und kommt daher später in den Boden. Die Witterung bleibt im Anbau immer eine Herausforderung: zu viel Regen, Hagel oder Nässe können eine ganze Ernte zunichtemachen, wenn dann auch notwendige Pflegemaßnahmen nicht gesetzt werden können, schaut es oft wild aus. Geerntet werden beide Kulturen im Spätsommer dann gemeinsam.

Auch bei der Tempeh-Herstellung haben wir viel ausprobiert. Da es im Vergleich zum Soja ein völlig anderen Herstellungsprozess ist, hatten wir auch einige Fehlversuche. Aber jetzt funktioniert es ganz gut. Tempeh kommt ursprünglich aus Indonesien, wo es ein traditionelles Gericht ist. Heute gehört es auch bei uns fix ins Produktsortiment.

Wie wird Tofu und Tempeh hergestellt?

Der Herstellungsprozess beim Tofu ähnelt sehr dem des Käsemachen, nur dass wir hier mit Sojaweiß arbeiten. Alles beginnt damit, dass die Bohnen über Nacht eingeweicht werden. Am nächsten Tag werden sie zerkleinert und entsaftet. Daraus entsteht dann Sojamilch. Da rohe Sojabohnen bzw. die Sojamilch unverträglich sind, wird diese im Anschluss erhitzt. Danach kommt ein Gerinnungsmittel dazu. Wir verwenden Bittersalz, zu Hause könnte man auch Essig oder Zitronensaft verwenden. Dadurch flockt die Milch aus und gerinnt. Die Masse wird in Formen gefüllt, zu Blöcken gepresst, zugeschnitten, vakuumiert und pasteurisiert und fertig ist der Tofu.

Tempeh ist aufwendiger und sensibler in der Produktion. Hier verwenden wir allerdings die ganzen Bohnen. Sie werden auch über Nacht eingelegt, gekocht, mit Essig versetzt und dann mit einer speziellen Starterkultur – ähnlich einem Edelschimmel – beimpft. Danach wird die Masse durchmischt, abgefüllt und für ein bis zwei Tage bei kontrollierten Temperaturen fermentiert. Anschließend wird die Masse auch in Stücke geschnitten, pasteurisiert und vakuumverpackt. So stoppt die Reifung und das Produkt bleibt im Kühlschrank lange haltbar. Geräucherte Varianten sind sogar noch länger genießbar.

Während Tofu relativ einfach herzustellen ist, braucht Tempeh sehr viel Feingefühl – die Temperatur muss genau passen und es klappt manchmal auch nicht. Wir haben rund eineinhalb bis zwei Jahre lang ausprobiert und getüftelt, bis wir die Qualität erreichten, die wir uns vorgestellt haben.

Bei den geräucherten Varianten braucht die Herstellung etwas mehr Zeit: Der fertige Tofu oder Tempeh wird zunächst über Nacht in einer Würzmischung eingelegt und anschließend im Räucherschrank veredelt. Das Ergebnis ist ein besonders intensiver Geschmack, der viele überrascht – denn das Aroma erinnert stark an Speck.

Nachdem wir es jetzt gemeinsam verkostet haben, bin ich wirklich überrascht vom würzigen Geschmack. Wie kann man eure Produkte in der Küche verwenden und wie vermarktet ihr?

Ob Spaghetti Bolognese mit Tofu oder feine Topfenockerl – Tofu und Tempeh lassen sich in der Küche auf vielfältige Weise einsetzen. Da haben wir auch Rezepte da und probieren selbst immer wieder etwas aus. Produziert wird aktuell ein- bis zweimal pro Woche, mehr lässt sich derzeit nicht unterbringen, da wir beide noch berufstätig sind. Vermarktet wird vor allem über den eigenen SB-Hofladen, der rund um die Uhr geöffnet ist – bezahlt wird ganz unkompliziert in eine Bar-Kassa oder auch per IBAN-Überweisung. Viele Kundinnen und Kunden kommen vorbei und nutzen den Hofladen. Den Hofladen gibt es schon sehr lange und wir führen natürlich auch noch die beliebten Nudelprodukte von Lisa. Zusätzlich sind unsere Produkte auch in einigen SB-Hofläden der Umgebung erhältlich. Ein Teil geht auch an Gastronomiebetriebe, entweder per Abholung oder durch direkte Lieferung. Es freut uns natürlich, wenn die Gastronomie auch interessiert ist und so findet man unsere Produkte etwa bei Petra Reingruber in Hellmonsödt, in der Jausenstation Hansberg oder bei den Donauwirtinnen in Linz auf der Speisekarte. So spricht sich das Angebot rasch herum und wir haben nicht viel in Marketing oder Werbung hineingesteckt. Es freut uns, dass wir jetzt beim OÖ-Agrarinnovationspreis den 2. Platz gewonnen haben, das ist schon eine besondere Auszeichnung für unsere Produkte.

Wie wichtig ist für euch der Kreislaufgedanke?

Unser Ziel ist es, möglichst im geschlossenen Betriebskreislauf zu wirtschaften. Die Rohware - Soja und Lupinen stammen von unseren eigenen Flächen, teilweise aber auch von anderen Bio-Betrieben – je nachdem, wie die Ernte ausfällt. Rund um unseren Hof liegen alle Flächen arrondiert, dazwischen viele Obstbäume – Apfel, Birne, Zwetschke und auch dies wird im hofeigenen Presshaus verwertet.

Die Tierhaltung spielt bei uns auch noch eine Rolle: Früher hatten sie Milchwirtschaft, später wurde auf Mutterkuhhaltung umgestellt und heute haben wir eine Kälbermast. Es gab bereits Über-

Magdalena und Michael Hofer

Eckersberg 1; 4122 Arnreit, www.bio-hofer.at

Tel.: 0664 1586530 oder E-Mail: hof@bio-hofer.at

legungen, ob wir die Tierhaltung überhaupt noch brauchen am Hof. Doch gerade ihr Wirtschaftsdünger ist für unsere Böden unverzichtbar – ohne ihn wäre ein geschlossener Kreislauf nicht möglich. Deshalb setzen wir weiterhin auf die Kälberaufzucht: Die Tiere stammen vom Bio-Betrieb meiner Eltern, die Weide- und Futterflächen sind vorhanden und abgestimmt auf den Bestand. So fügt sich alles stimmig zusammen und der Betriebskreislauf bleibt in sich geschlossen. Alles, was als Nebenprodukte rund um den Hof anfällt, wird wieder zurück in den Kreislauf gebracht und unsere Schweine übernehmen hier die Rolle der „End-Verwerter“.

Ihr beide seid nicht nur Bio-Bäuerin und Bio-Bauer, sondern auch Lehrer an einer Mittelschule. Lässt sich das Verständnis für Landwirtschaft auch mitvermitteln?

Lehrerinnen und Lehrer können viel dazu beitragen, Kindern und Jugendlichen ein Bewusstsein für Landwirtschaft und Ernährung zu vermitteln. Gerade im Unterricht gibt es zahlreiche Möglichkeiten, dieses Wissen weiterzugeben. Besonders in städtischen Regionen, wo der Bezug zur Landwirtschaft oft fehlt, ist zum Beispiel ein Bauernhofbesuch für viele ein tolles Erlebnis. Selbst 12- bis 13-Jährige sind begeistert, wenn sie einmal im Heuboden herumspringen dürfen. So entsteht ein Zugang zur Natur und zu Lebensmitteln, den viele von zuhause nicht mehr mitbekommen. Hier gibt es zum Glück auch immer mehr Möglichkeiten und Angebote für Pädagogen, welche genutzt werden sollten.

Bei euch ist immer was los?

Ja, absolut – gerade jetzt kurz vor der Obstsaison. Im Presshaus beginnt im September die Hochsaison, wobei dies von Lisa und Hannes gut organisiert wird: Landwirte und Privatpersonen bringen ihr Obst zur Lohnpressung und bekommen den Saft aus den eigenen Früchten wieder mit nach Hause. Schon ab 100 Kilo Obst werden auch kleine Chargen verarbeitet – gewaschen, gepresst, pasteurisiert und entweder in Flaschen oder in Bags abgefüllt. Von September bis Anfang November herrscht sozusagen Ausnahmezustand: Das Telefon klingelt ununterbrochen, es wird angeliefert, organisiert, gearbeitet und oft helfen auch Verwandte und Freunde mit. Neu ist jetzt auch unsere Dörrstation, dies wurde mit Nachbarn entwickelt. Hier kann alles getrocknet werden von Äpfeln, Birnen bis hin zu Kräutern, Schwammerl oder auch Tomaten. Kaum ist die Obstsaison vorbei, geht es im Winter mit dem Schnapsbrennen weiter.

Wie möchtet ihr eure Zukunft gestalten? Gibt es noch Ideen für neue Produkte?

Ich sehe mich selbst sehr gerne am Hof und es gibt sicher auch wieder notwendige Investitionen und weitere Überlegungen. Die Photovoltaik-Anlage am Dach ist jetzt schon seit 15-20 Jahren da, hier denken wir über eine Erneuerung- oder Erweiterung nach. Die Soja und Tempeh-Produkte sind derzeit ganz gut. Vielleicht experimentieren wir aber auch wieder weiter vielleicht einmal mit Berglinsen, die jetzt auch im Mühlviertel angebaut werden.

Magdalena, herzlichen Dank für deine Zeit und deine interessanten Ausführungen!
Sabine / Erde & Saat

Aktuelle Herausforderungen in der Landwirtschaft und die Rolle von Innovationen in der Lebensmitteltechnologie

Die Landwirtschaft steht heute an einem Wendepunkt. Umweltveränderungen, veränderte Ernährungsgewohnheiten, Ressourcenknappheit und wirtschaftliche Unsicherheiten stellen Betriebe vor komplexe Herausforderungen. Gleichzeitig wächst der gesellschaftliche Druck in Richtung Nachhaltigkeit und Tierwohl.

Biobetriebe spielen eine zentrale Rolle in der nachhaltigen Ernährungssystemtransformation. Sie tragen zur regionalen Wertschöpfung, Biodiversität und Ernährungssouveränität bei. Eine Strategie zur wirtschaftlichen Stabilisierung ist die Valorisierung landwirtschaftlicher Rohstoffe, also ihre gezielte Aufwertung durch Verarbeitung, Veredelung oder innovative Vermarktung.

Wie können nun Innovationen – insbesondere aus der Lebensmitteltechnologie – dazu beitragen, neue Einkommensquellen zu erschließen, Abhängigkeiten vom Großhandel zu verringern und den ökologischen Mehrwert der Produkte gezielter zu kommunizieren? Forschung, Beratung und interdisziplinäre Vernetzung spielen dabei eine zentrale Rolle, um praxisorientierte Lösungen für die Landwirtschaft der Zukunft zu entwickeln.

Aktuelle Herausforderungen landwirtschaftlicher Betriebe

Landwirtschaftliche Betriebe befinden sich in einem Spannungsfeld zwischen ökonomischem Druck, ökologischer Verantwortung und gesellschaftlichen Erwartungen. Die Herausforderungen dabei sind vielfältig.

• Ernährungsgewohnheiten und Konsumtrends

Verbraucher*innen legen zunehmend Wert auf gesunde, nachhaltige und regionale Produkte. Der Trend zu pflanzenbasierten Ernährungsformen und „Clean Label“-Produkten verändert die Nachfrage und zwingt Betriebe, Produktions- und Vermarktungsstrategien anzupassen.

• Klimawandel und Ressourcenknappheit

Extremwetterereignisse, steigende Temperaturen und unvorhersehbare Niederschlagsmuster gefährden Erträge und Bodenfruchtbarkeit. Klimaanpassungsstrategien, etwa durch resilientere (bzw. klimaintelligente) Pflanzensorten, optimierte Bewässerungssysteme oder Kreislaufwirtschaft, werden damit unverzichtbar.

• Biodiversität und Ökosystemdienstleistungen

Die Intensivierung der Landwirtschaft hat zu einem Rückgang der Artenvielfalt geführt. Monokulturen, Pestizideinsatz und Flächenversiegelung beeinträchtigen Ökosystemdienstleistungen wie Bestäubung, Nährstoffkreisläufe und Erosionsschutz. Eine nachhaltige Landwirtschaft muss daher produktive und ökologische Ziele miteinander in Einklang bringen.

Innovationen als Schlüssel zur Transformation

Innovation ist der zentrale Hebel, um diese Herausforderungen zu bewältigen. Dabei geht es nicht nur um technische Neuerungen, sondern um ganzheitliche Systeminnovationen entlang der gesamten Wertschöpfungskette. Der Valorisierung kommt dabei eine besondere Bedeutung zu.

Konzepte der Produktvalorisierung

Valorisierung bezeichnet im agrarökonomischen Sinne die Erhöhung des Produktwerts durch technische, funktionale oder emotionale Aufwertung. Für kleine Biobetriebe bedeutet das, landwirtschaftliche Rohstoffe zu veredelten Lebensmitteln oder Spezialprodukten weiterzuentwickeln, die höhere Margen und Differenzierungspotenzial aufweisen. Dabei sind die folgenden drei Hauptstrategien relevant:

Primäre Valorisation: Optimierung der Rohstoffqualität durch Sortenwahl, Anbautechnik & Ernteverfahren (zB. nährstoffreiche Urgetreide, alte Obst- & Gemüsesorten, aromatische Kräuter).

Sekundäre Valorisation: Verarbeitung von Rohstoffen zu hochwertigen Lebensmitteln, etwa Käse, Joghurt, Brot, Saft, Pflanzenöl, Snackprodukte oder fermentierte Produkte.

Tertiäre Valorisation: Entwicklung neuer Produktkategorien, wie funktionelle Lebensmittel, Convenience-Produkte oder kosmetische Anwendungen aus landwirtschaftlichen Nebenprodukten.

Die Lebensmitteltechnologie spielt dabei eine entscheidende Rolle. Durch neue bzw. optimierte Verarbeitungstechnologien kann die Haltbarkeit und Lebensmittelsicherheit garantiert werden, ohne die Produktqualität zu beeinträchtigen. Gleichzeitig gewinnen Kreislaufkonzepte durch die Nutzung von Nebenprodukten als Ausgangsstoffe für neue Lebensmittel oder Futtermittel an Bedeutung. Kreislaufstrategien erhöhen nicht nur die Ressourceneffizienz, sondern stärken die ökologische Glaubwürdigkeit kleiner Betriebe.



Abbildung 1: Texturierte Pflanzenproteine und deren Weiterverarbeitung zu Fleischalternativen
@BOKU Wien

Beispiele für Produkt- und Prozessinnovationen

• Kleinmaßstäbliche Lebensmittelverarbeitungssysteme

Neue Technologien ermöglichen es Betrieben, auch ohne industrielle Großanlagen effizient und hygienisch zu verarbeiten. Mobile Verarbeitungseinheiten (z. B. mobile Saftpressanlagen)



Henry Jäger ist Professor für Lebensmitteltechnologie und Institutsleiter an der BOKU in Wien. Er forscht zur Gewinnung von Lebensmittelinhaltsstoffen, zur Strukturmodifizierung von Lebensmitteln und zur schonenden Haltbarmachung. Darüber hinaus beschäftigt sich seine Arbeitsgruppe mit den Eigenschaften und der Verarbeitung klimaangepasster Rohstoffe sowie der Nutzung von Nebenströmen der Lebensmittelverarbeitung. Er ist Präsidiumsmitglied des Vereins Österreichischer Lebensmittel- und Biotechnologen (VÖLB) sowie der European Federation of Food Science and Technology (EFFoST).

Email: henry.jaeger@boku.ac.at

Weitere Informationen: <https://boku.ac.at/btlw/ltec/lmt> Porträtfoto: @BOKU Wien

reduzieren Investitionsrisiken und ermöglichen regionale Kooperation. Mikroverarbeitungsanlagen mit modularer Technik (Pasteurisation, Fermentation, Trocknung) lassen sich flexibel für verschiedene Produktgruppen nutzen. Schonende Verarbeitungsverfahren erhalten Nährstoffe und Aroma, was besonders im Bio-Segment geschätzt wird.

• Alternative Rohstoffe

In Zukunft werden Rohstoffe gefragt sein, die sowohl ernährungsphysiologisch wertvoll als auch ökologisch effizient produzierbar sind. Die Kombination aus Klimaanpassung, Ressourceneffizienz und regionaler Wertschöpfung wird dabei zum entscheidenden Kriterium. Pflanzliche Proteine aus Hülsenfrüchten bieten ernährungsphysiologische Vorteile und können als Alternative die Reduzierung tierischer Lebensmittel unterstützen. Sie ermöglichen die Herstellung vielfältiger Produkte wie z.B. Fleischalternativen, proteinreiche Snacks oder fermentierte Lebensmittel und eröffnen ökonomische Chancen für Bio-Betriebe. Auch alte Getreide- und Pseudogetreidearten erfahren eine Renaissance. Diese Arten sind anpassungsfähiger an Extremwetter, besitzen hohe Nährstoffdichten und tragen zur genetischen Diversifizierung landwirtschaftlicher Systeme bei.

• Fermentation und biotechnologische Verfahren

Fermentationsprozesse sind in der Biolandwirtschaft besonders interessant, da sie den natürlichen Charakter der Produkte betonen. Beispielhaft sind zu nennen:

- Milchsäurefermentation von Gemüse, Getränken und Getreide.
- Nutzung von Nebenströmen (z. B. Trester, Okara) zur Erzeugung fermentierter Lebensmittel oder Futtermittel

Die gezielte Nutzung von Mikroorganismen zur Herstellung von Proteinen und anderen Inhaltsstoffen (Präzisionsfermentation) gilt als eine Schlüsseltechnologie der nachhaltigen Lebensmittelproduktion. Sie ist allerdings noch ein dynamisches Innovationsfeld und wirft für die Bio-Branche regulatorische Fragen auf. Zudem ist sie mit hohen Investitionskosten und Anforderungen an Infrastruktur und Qualitätsmanagement verbunden. Jedoch bieten sich ggf. Hybridmodelle an, bei denen Bio-Betriebe die Rohstoffe (z. B. Leguminosen, Getreidehydrolysate oder pflanzliche Zucker) für die Fermentation liefern, während die eigentliche biotechnologische Verarbeitung extern erfolgt. So könnten Biobetriebe Teil einer nachhaltigen Proteinwertschöpfungskette werden, ohne selbst biotechnologische Anlagen betreiben zu müssen.

• Soziale und organisatorische Innovationen:

Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Forschung und Industrie fördern Wissensaustausch und Innovationsfähigkeit. Innovationen in kleinen Biobetrieben entstehen selten isoliert. Erfolgreiche

Valorisation beruht auf Netzwerken und Kooperationen zwischen Landwirtschaft, Wissenschaft und Handwerk. Regionale Verarbeitungskooperativen (z. B. gemeinschaftliche Mühlen, Molkereien, Bäckereien) ermöglichen geteilte Investitionen und Know-how. Beratung und Weiterbildung unterstützen bei Hygienemanagement, Prozessvalidierung und Marktzugang. Forschungsprojekte im Bereich der Lebensmitteltechnologie entwickeln darüber hinaus Prototypen für Produkte und ggf. kleinskalige Verarbeitungsoptionen. Die technologische Aufwertung landwirtschaftlicher Produkte wird meist nur dann erfolgreich sein, wenn sie durch eine geeignete Vermarktung begleitet wird (u.a. Direktvermarktung oder digitale Marktplätze).

Beitrag der Wissenschaft und Lebensmitteltechnologie

Die Lebensmitteltechnologie fungiert als Bindeglied zwischen Rohstoff und verbrauchergerechtem Lebensmittel sowie zwischen Grundlagenforschung und Praxis. Sie liefert Werkzeuge, um Prozesse effizienter, sicherer und nachhaltiger zu gestalten und innovative Produktkonzepte zu entwickeln. Die Forschung beschäftigt sich derzeit mit Verfahren, die Energieverbrauch und Lebensmittelverluste minimieren. Wichtig dabei ist auch die Bewertung der Nachhaltigkeit durch eine objektive Beurteilung von Umweltauswirkungen mittels Lebenszyklusanalysen (LCA). Durch Wissensvermittlung (u.a. Qualifizierungsseminare) und Transferprojekte gelangen wissenschaftliche Erkenntnisse in die Praxis. Dabei sind interdisziplinäre Kooperationen mit den Agrar-, Umwelt- und Sozialwissenschaften notwendig, um systemische Lösungen zu entwickeln. Plattformen und regionale Cluster können den Wissenstransfer beschleunigen und Synergien zwischen Akteuren schaffen.

Fazit:

In den kommenden Jahren wird die Bio-Landwirtschaft stark von technologischen und organisatorischen Innovationen geprägt werden. Die Kombination aus Lebensmitteltechnologie, Kreislaufwirtschaft und Regionalvernetzung bietet dabei ein großes Potential. Die Valorisierung und Verarbeitung landwirtschaftlicher Produkte eröffnet kleinen Biobetrieben neue Perspektiven, ökonomisch erfolgreich und ökologisch verantwortungsvoll zu agieren. Durch den gezielten Einsatz moderner, kleinskaligbarer Lebensmitteltechnologien können sie Mehrwert schaffen, Abhängigkeiten von Zwischenhändlern verringern und nachhaltige Produktionskreisläufe etablieren. Entscheidend wird dabei sein, dass Innovationen nicht isoliert betrachtet werden. Erst durch Kooperation, Wissenstransfer und praxisnahe Forschung entfalten sie ihr volles Potential.

Henry Jäger
BOKU Wien

Wunderwelt der Pilze: Österreichisches Supra-Food mit Geschmack und Wirkung

In Mannersdorf am Leithagebirge, im niederösterreichischen Bezirk Bruck an der Leitha, tut sich einiges – besonders unter einem grünen Dach. Dort steht die Erdhügelhalle von David und Orsolya Reiser. Sie haben sich ganz der Bio-Pilzzucht und der Herstellung von Pilzsubstraten verschrieben. Im Gespräch mit Sabine gibt David spannende Einblicke von seinem Weg der Neuausrichtung bis hin zum derzeitigen Betriebsschwerpunkt. Aufgewachsen am elterlichen Hof, schlug er 2014 einen neuen Pfad ein. Wie es zu diesem Wandel kam und was er über die kulinarischen und medizinischen Eigenschaften von Pilzen erzählt, ist ebenso inspirierend wie bemerkenswert.



David, bitte erzähle uns wie du zu den Pilzen gekommen bist?

Der Betrieb war ursprünglich und ist auch heute noch ein Bio-Ackerbaubetrieb. Meine Eltern gehören zu den Bio-Pionieren der Region und in der Zeit, in der die biologische Wirtschaftsweise weder in der Gesellschaft noch bei den Berufskollegen den heutigen Stellenwert hatte, mussten sie sich gegen Widerstände mit viel Überzeugungskraft behaupten. Sie waren aber auch schon sehr innovativ und haben schon früh vieles ausprobiert. Unter anderem den Anbau von Kräutern wie Thymian, Liebstöckel und Salbei. Aber auch Hackkulturen wie Soja, Mais waren Teil der Fruchtfolge sowie alternative Druschkulturen wie Senf, Flohsamen oder Kresse. Mit den Blattkräutern haben wir inzwischen aufgehört, den Bio-Ackerbau führen wir aber weiterhin fort – mit reduzierter Fruchtfolge und weniger Kulturen. Heute liegt der Schwerpunkt unseres Betriebs in der Substratherstellung für die Bio-Pilzzucht. Mittlerweile sind 11 Jahre vergangen, seit die ersten Pilze bei uns Einzug gehalten haben. Ein mutiger Schritt, den wir damals gewagt haben, der sich für uns als Familie als wegweisend herausgestellt hat.

Dabei hat mich sicher der Innovationsgeist meiner Eltern geprägt und auch, dass ich einmal über den Tellerrand blicken durfte, herauskam aus dem bekannten Umfeld. Nach dem Besuch des Josephinums in Wieselburg begann ich ein Studium an der BOKU in Wien. Nach vier Semestern kehrte ich zurück auf den elterlichen Betrieb und bald hatte mich die Welt der Pilze in ihren Bann

gezogen: Besonders das Wachstum des Myzels und die faszinierenden biologischen Prozesse rund um die Substratherstellung hatten es mir angetan. Wenn ich heute zurückblicke, so kann man resümieren, dass es eine spannende Zeit war, aber auch sehr zeit- und arbeitsintensiv. Wir haben im sehr kleinen Rahmen angefangen, also haben wir zu Beginn einfach alle verfügbaren Räume genutzt und mit der Pilzproduktion zu starten. 2015 war es schließlich so weit: Wir konnten die ersten Edelpilze im Direktverkauf anbieten. Unser Kundenstamm war bunt gemischt, und wir lieferten wöchentlich zwischen 150 - 200 kg Frischpilze aus – ein intensiver, aber auch durchdachter und langsamer Einstieg.



Im Laufe der Jahre hat sich der Fokus unseres Betriebs jedoch verschoben. Heute liegt der Schwerpunkt klar auf der professionellen Herstellung von Pilzsubstrat, weniger auf der Frischpilzproduktion. Es waren viele Lehrjahre dabei – dies haben wir gebraucht und dann haben wir umfassend investiert: Die Erdhügelhalle wurde errichtet, modernste Technik eingeführt und ein Reinraumtrakt installiert. Ein Substratblock wiegt um die 3,3 kg und wir sind in der Lage, zurzeit produzieren wir ca. 12t Pilzsubstrat pro Woche. Dies liefern wir an Betriebe in Österreich und Deutschland, wo es für die Produktion von rund 3.000 kg Pilzen verwendet wird. Die eigene Frischpilzproduktion am Hof haben wir inzwischen auf 30 bis 50 kg pro Woche reduziert – der Fokus liegt jetzt ganz klar auf der Substratherstellung und der Versorgung anderer Pilzbetriebe mit hochwertigem biologischem Pilzsubstrat für verschiedene Sorten, wie den Standardsorten: Kräuterseitling, Austernseitling, Igelstachelbart, Nameko (Goldkappchen) und Shiitake. Auf Anfrage können wir auch noch viele andere Sorten produzieren.

Die Rohstoffe für die Substratherstellung sind biologisch und stammen aus lokaler Land- und Forstwirtschaft. Buchenholzsägespäne und Bio Weizenstroh sind meist die Grundrohstoffe. Zum Teil nutzen wir, was uns die eigenen Ackerflächen bieten, arbeiten aber auch schon lange Jahre mit Nachbarn hier in Mannersdorf/Leithagebirge zusammen, die uns z.B. das Bio-Weizenstroh liefern. Für die richtige Nährstoffversorgung geben wir noch verschiedene Getreidesorten, Sojabohne und Kleie hinzu, haben

auch versuche mit anderen Kulturen am Laufen. Diese sind natürlich auch bio-zertifiziert und kommen aus der Region oder eigenem Anbau. Kleine Mengen Kalk sorgen für den richtigen pH-Wert. Dieser wird direkt im Leithagebirge abgebaut. Wir versuchen lange Transportwege zu vermeiden und führen die Reststoffe wieder dem Kreislauf zu. So kann nach der Ernte der Substratblock kompostiert und als Dünger ausgebracht werden.

Die Herstellung der Substratblöcke und Pilze erfolgt in einem geschlossenen System mit kontrollierten Umweltbedingungen. Im keimfreien Raum werden die Substratmischungen dann mit der Pilzbrut beimpft und dann kann das Pilzmyzel anfangen das Substrat zu durchwachsen. Durch die Körperwärme der Pilze, die bei der Myzelaufzucht entsteht, haben wir einen ganzjährigen Kühlbedarf. Der begrünte Erdmantel des Gebäudes hilft uns aktiv dabei, unseren Energiebedarf zu senken und dient zugleich als Lebensraum mit hoher Biodiversität sowie als Wasser- und CO₂-Speicher. Produziert wird zu 100% mit Energie aus erneuerbaren Quellen (Strom aus erneuerbaren Quellen und Holzpellets für den Dampfkessel) und dem Einsatz von Wärmerückgewinnungssystemen bei der Dampfproduktion und den Lüftungsanlagen. Lediglich unser Traktor fährt noch mit Diesel.

Wir sind in der Lage, auf kleiner Fläche eine große Menge hochwertiger Bio-Lebensmittel zu produzieren und das völlig unabhängig von der Saison. Dabei sind Pilze mehr als schmackhafter

Biopilzzucht Reiser GesbR

Email: office@biopilzzucht.at

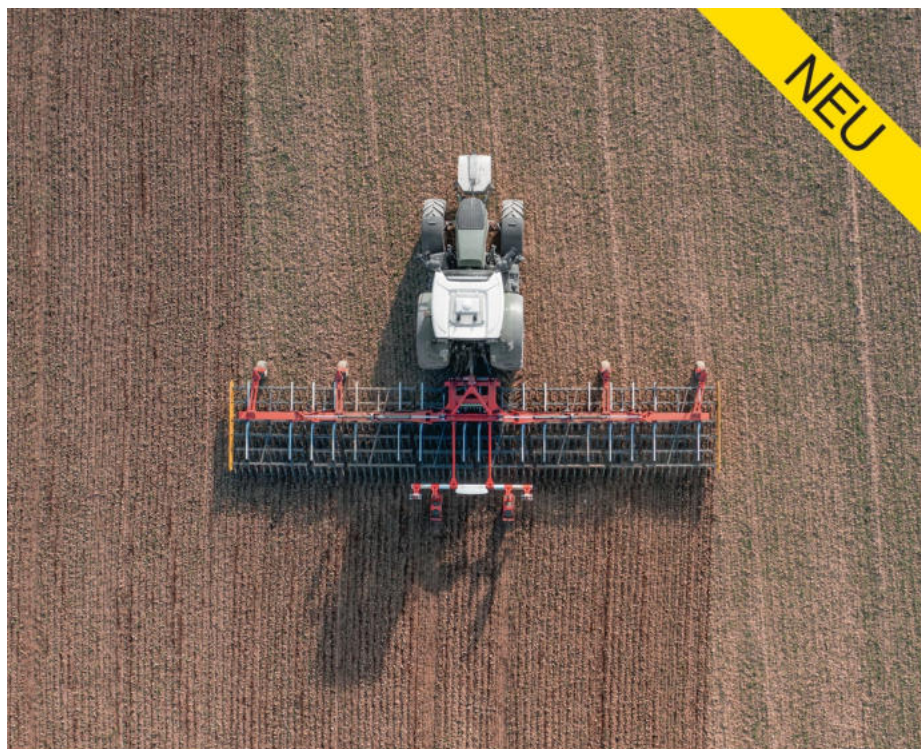
Tel. David: 0680 32 70 994

Fotos: privat

SUCHE: Für die Herstellung des Substrats suche ich laufend Bio Miscanthus Produzenten, bitte bei David melden!

Fleischersatz. Sie überzeugen auch durch ihre ernährungsphysiologischen Vorteile. Wer schon einmal im asiatischen Raum unterwegs war, weiß, dort werden Pilze nicht nur als Nahrungsmittel geschätzt, sondern auch seit Jahrhunderten als Heilmittel eingesetzt. In Europa ist dieses Wissen weitgehend in Vergessenheit geraten – dabei sind Pilze wahre Kraftpakete. Sie stärken das Immunsystem und können nachweislich positive Effekte auf unsere Gesundheit haben. Erfreulich ist, dass die Nachfrage nach Pilzen stetig steigt, denn sie sind in der Küche wirklich vielseitig einsetzbar. Darum sollten Pilze auch einen höheren Stellenwert in unserer Ernährung haben, sie gelten für mich als „Supra-Food“. Ich kann Pilze nicht nur im Herbst als Pilz-Gulasch verwenden, sondern nütze sie auch im Salat, in Suppen, kann köstliche Reisgerichte damit zaubern und im Sommer gut grillen und somit hoffe ich, dass ich damit jetzt Gusto auf Pilzen gemacht habe.

David, vielen Dank für das Gespräch und alles Gute!



Jeder Strich ein Erfolg

TINECARE V 12050 MASTER

- Präzisionshackstriege in 12 m Arbeitsbreite
- Konturunabhängiges perfektes Arbeitsergebnis
- Zinkendruck von 500 g bis 6000 g stufenlos an alle Einsatzbedingungen anpassbar
- Ganzflächige Unkrautbekämpfung in Drillsaaten, Reihen- und Dammkulturen
- Robuster Rahmen und großvolumige Tasträder für optimale Boden Anpassung

www.pottinger.at/tinecare

PÖTTINGER



Mit neuer Technologien zum zweiten Standbein: Biolandwirt und Agrardrohnen-Pilot Stefan Wagner

Stefan Wanger aus St. Peter in der Au / NÖ bewirtschaftet mit seiner Familie einen gemischten landwirtschaftlichen Betrieb mit Schweinezucht und -Mast. Seit Kurzem hat er sich ein zweites Standbein aufgebaut und bietet überbetrieblich Dienstleistungen mit der Agrardrohne an. Im Gespräch mit Sabine erzählt Stefan, wie er zur Drohne kam, erläutert die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und welche Vorteile die Technik in der Praxis bringt.



Stefan, wie bist du zu den Agrardrohnen gekommen und welche Einsatzmöglichkeiten gibt es?

In den letzten Jahren habe ich mich sehr intensiv mit den Themen Bodenaufbau und Pflanzenbau sowie Untersaaten und Zwischenfrüchte beschäftigt, dazu noch den Stall umgebaut und 2021 schließlich auf biologische Wirtschaftsweise umgestellt. Um Untersaaten und Zwischenfrüchte effizienter ausbringen zu können, habe ich zuerst einmal selbst eine Drohne bei mir am Betrieb ausprobiert. Dazu habe ich die erste Drohne vom Drohnenring Österreich angemietet – das hat auf Anhieb sehr gut funktioniert und diese positive Erfahrung auf den eigenen Flächen war dann ausschlaggebend dafür, dass ich jetzt selbst Drohne-Pilot bin. Heuer habe ich mir eine eigene Agrardrohne angeschafft und biete nun Dienstleistungen dazu an.

Das Betreiben einer Drohne unterliegt je nach Gewicht und Einsatzzweck unterschiedlichen Vorgaben. Für den sicheren Umgang mit Agrardrohnen über 25 kg ist ein Drohnenführerschein samt Prüfung obligat, dies kann online durchgeführt werden. Ich habe die Abende genutzt um mich intensiv mit der Theorie auseinanderzusetzen. In der Praxis ist es von Vorteil, wenn man bereits Erfahrung mit kleineren Drohnen gesammelt hat – dann funktioniert der Einstieg in die Arbeit mit größeren Modellen deutlich leichter. Wer sich als Agrardrohnen-Pilot selbständig machen

möchte, benötigt zudem ein Betriebskonzept, eine behördliche Registrierung sowie eine Versicherung. Der Drohnenring Österreich und die Austro Control sind hier für mich wichtige Ansprechpartner.

Ich arbeite mit einer Drohne des Herstellers: DJI Agras T25, 25 kg Nutzlast mit einem 35 Liter Streutank für alle Granulate und Saatgut sowie einem 20 Liter Tank für Flüssigkeiten und ist somit auch



für Sprühanwendungen nutzbar. Damit kann Saatgut für Untersaaten, Zwischenfrüchten, Vordruschsaaten, zur Grünlandnachsaat, Granulate, Dünger, Komposttee und vieles mehr ausgebracht werden.

Solange es das Tageslicht zulässt, kann ich unterbrechungsfrei arbeiten. Ich habe immer mehrere Akkus und ein Ladegerät dabei. Einzig der Wind kann zum limitierenden Faktor werden – weniger beim Fliegen selbst, sondern eher bei der präzisen und gleichmäßigen Verteilung des Saatguts. Das Wetter muss also mitspielen – sowohl beim Einsatz als auch für das anschließende Auflaufen der Saat – aber da spielt dann die Ausbringtechnik keine Rolle mehr.

Vor jedem Einsatz prüfe ich, ob die Fläche überhaupt befliegen werden darf – insbesondere in der Nähe von Flughäfen oder privaten Flugplätzen gelten Einschränkungen. Ich stimme mich dann mit den LandwirtInnen genau ab, wann der optimale Zeitpunkt für die Ausbringung ist. Das Saatgut wird vom Betrieb bereitgestellt und dann kann's auch schon losgehen. Abgerechnet wird nach bearbeiteter Fläche zuzüglich einer Anfahrtspauschale.

Erfahrungen vom ersten überbetrieblichem Einsatzjahr habe ich natürlich auch schon gemacht. Viele Landwirte sind meist schon sehr gut beraten und wissen, was sich möchten. Haben das passende Saatgut vor Ort und kennen ihre Flächen und die Bodenbeschaffenheit sehr gut. Viele möchten die Untersaat selbst ausbringen aber eine lange Regenperiode macht den Boden unbefahrbar. Hier ist die Drohnenaussaat eine ideale Möglichkeit bodenschonend zu arbeiten.

Gerade auch auf Hangflächen ist Erosionsschutz bei der Bewirtschaftung ganz wichtig. Mit der Drohne kann ich auch steile Grünlandflächen gut nachsäen oder eine weitere Möglichkeit die Vordruschsaat durchführen.



Wie funktioniert die Vordruschsaat?

Die Ausbringung von Saatgut in bereits abreifenden Beständen ist mit herkömmlicher Technik nicht möglich – hier spielt die Drohne ihre Stärke aus. Erste Versuchsausbringungen wurden bei Soja und Mais durchgeführt. So kann man z.B. auch ÖPUL-Begrünungsvarianten in Anspruch nehmen und ist zeitlich flexibler. Aber Achtung, es gilt erst die Ernte der Hauptkultur als offizielle Anlage der Begrünung. Beim Mais-Versuch wurde neun Tage vor der Ernte eine Untersaat mittels Drohne durchgeführt – mit sehr positiven Ergebnissen.

Welche Vorteile ergeben sich durch die Aussaat mittels Drohne?

Die Aussaat mittels Drohne bietet zahlreiche Vorteile. Sie lässt sich rasch durchführen und ist weitgehend unabhängig vom Zustand des Bodens oder dem vorhandenen Bewuchs. Selbst in feuchteren Witterungsphasen ist der Einsatz möglich, ohne dass zusätzliche Überfahrten mit schweren Maschinen notwendig sind – das schont den Boden, das Bodenleben und vermeidet Verdichtungen.

Gleichzeitig können durch den gezielten und effizienten Einsatz der Drohne Arbeitsspitzen, insbesondere im Herbst, besser bewältigt werden. Auch wirtschaftlich bringt diese Methode

Stefan Wagner stammt aus St. Peter in der Au und führt dort einen Bio-Betrieb. Er bietet Agrardrohnen-Dienstleistungen an. Bei Interesse einfach bei Ihm melden.

E-Mail: stefanwagner1@gmx.at

Tel. 0680 3276568

Fotos: privat

Vorteile: Mithilfe von Satelliten- oder Multispektralanalysen werden vorab sogenannte digitale Karten erstellt, die eine präzise und teilflächenspezifische Ausbringung ermöglichen. So erhalten weniger bewachsene Flächen gezielt mehr Saatgut, während gut



entwickelte Bereiche entsprechend sparsamer behandelt werden. Insgesamt trägt diese Technik dazu bei, das sich die Bestände auf den Flächen homogener entwickeln und die Betriebsmittelkosten zu senken.

Die Drohne kommt auch in anderen Bereichen in Einsatz—wie der Forstwirtschaft – insbesondere in steilen, schwer zugänglichen Lagen. Vorab werden die Flächen digital erfasst, das Saatgut nach Kundenwunsch zusammengestellt und anschließend per Drohne ausgebracht. Dank der verbauten Kameratechnik ergeben sich weitere Anwendungsmöglichkeiten: Rehkitzrettung vor der Mahd ist vielen schon bekannt aber es ist z.B. auch die Inspektion von PV-Anlagen, Wildschadenvermessung, Volumsberechnung von Hackschnitzelhaufen, Erdhaufen oder eine Vermessung von Einbauten oder Drainagen möglich.

Es sind vor allem junge LandwirtInnen, die sich diese Technik gerne auch einmal vorführen lassen. Ich komme gerne auch zu Feldtagen oder Vorführungen vorbei und wer Interesse hat, kann sich gerne bei mir melden.

Stefan, vielen Dank für deinen Einblick in diese neue Technologie und alles Gute!

Auf kleiner Flächen wirtschaften - Brigitte Dörner über Ihren Weg zur Bio-Blumenbäuerin

In Eugendorf in Salzburg auf Brigitte Dörners Hof blüht es in voller Pracht. Auf ca. 2000 m² wachsen rund 150 verschiedene Sorten Bio-Schnittblumen, Trockenblumen und Dahlien. Heute erzählt uns Brigitte von Ihrem Weg zu Salzburgs erste Bio-Blumenbäuerin und zur Farming For Nature Biodiversitätsbotschafterin 2025.

Brigitte, bitte erzähl uns, wie bist du zur Blumenproduktion gekommen und wie hat sich daraus ein tragfähiges Einkommensstandbein auf eurem landwirtschaftlichen Betrieb entwickelt?



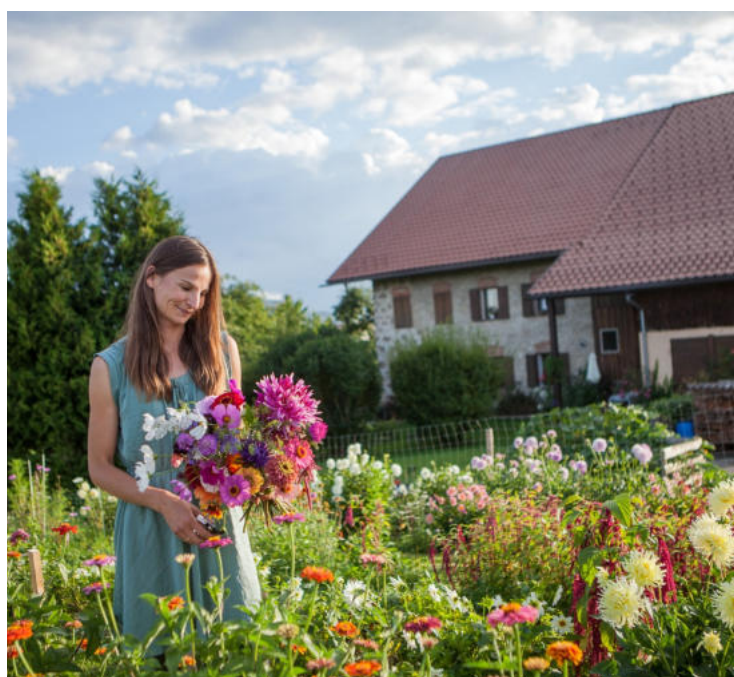
Aufgewachsen bin ich auf einem Bio-Milchviehbetrieb hier in der Nähe und schon als Kind hatte ich den großen Wunsch, jede Blume und jedes Kraut benennen zu können. Die Liebe zur Natur, zu Pflanzen und Blumen wurde mir also von klein auf mitgegeben. Besonders geprägt haben mich meine Eltern und Großeltern. Ich habe schon als Mädchen mit Begeisterung im Bauerngarten mitgeholfen und dort habe ich meine ersten Erfahrungen gesammelt, meine ersten kleinen Beete angelegt.

Nach der Matura an der HLW Neumarkt und einem Jahr im Reisebüro, war ich fast 15 Jahre in der Obst- und Gemüsebranche tätig – eine sehr lehrreiche Zeit, für die ich heute noch dankbar bin. Ich war viel unterwegs und habe Einblicke in das österreichische Lebensmittelsystem erhalten. Auch die Blumenproduktion lernte ich in diesem Zusammenhang näher kennen. Was ich dabei erfahren habe, hat mich sehr nachdenklich gemacht und letztlich auch zu der Veränderung geführt, die ich heute lebe.

Viele Blumen, die wir im Handel finden, stammen aus Dritte Welt Länder und haben einen langen Transportweg hinter sich. Ihre Produktion ist oft weder regional noch nachhaltig und mit dem Einsatz großer Mengen an Spritzmitteln verbunden. Zudem sind

die Arbeitsbedingungen in diesen Blumenfabriken oft gesundheitsschädlich. Für mich war klar: So möchte ich nicht arbeiten. Wenn ich etwas verändern kann, dann will ich einen Beitrag zu einer nachhaltigeren und regionaleren Blumenproduktion leisten.

Nach einem Studium an der Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik (HAUP) in Ober St. Veit und mehreren Weiterbildungen – unter anderem zu Wildkräutern, Imkerei und zum Flower-Farming – entschloss ich mich, meinen eigenen Weg zu gehen. Ich wollte meine Leidenschaft für Blumen und die Natur zum Beruf machen.



2018 zog ich mit meiner Familie auf den großelterlichen Hof meines Mannes und legte die ersten Blumenbeete an. Seither bewirtschafte ich den Betrieb im Haupterwerb und biete biologisch zertifizierte, „wild-gewachsene“ Blumen von meinem Feld an – regional, saisonal und nachhaltig. Es freut mich natürlich, dass mein Konzept aufgeht und das hier großes Interesse an meinen Angeboten vorhanden ist.

Mittlerweile biete ich ein vielfältiges Angebot am Hof an. Neben frischen Schnittblumen (z.B. Dahlien, Zinnien, Cosmeen,...) welche je nach Jahreszeit saisonal unterschiedlich sind, kann man bei mir auch Trockenblumen beziehen. Im Frühjahr gibt es bei mir einen Blumensamen- und Dahlien-Knollen-Verkauf und auf Anfrage mache ich Dekorationen für Veranstaltungen und Feste. Es gibt meine Bio-Blumen direkt vom Feld für Floristen, Gastro- und Privatkunden und für meine „wild-gewachsen“-Fans habe ich ein Bio-Blumen-Abo entwickelt. Daneben biete ich Feldführungen und Workshops an z.B. zum Binden von Blumen- oder Adventkränzen. Dies wird sehr gut angenommen und auch gerne von Gruppen bei mir gebucht. Besonders wichtig ist mir dabei immer zu vermitteln, wie meine Blumen produziert werden. Ich achte auf einen gesunden Boden, auf eine geschlossene Kreislaufwirt-

schaft und gieße, wenn nötig, nur mit Regenwasser. Auch der Blumenanbau wird bei mir kontrolliert und ist biologisch zertifiziert. Zudem bin ich hier in der Heumilch-Region und da ich auch 2 ha Grünflächen bewirtschaften und daraus Bio-Heu mache, ist mir der Bezug zur Region und der Heuproduktion sehr wichtig. Gerne arbeite ich daher auch in meinen Blumenarrangements Heu mit ein. Sogar der Verkauf von kleinen Mengen Bio-Heu für private Kleintierhalter hat sich so ergeben.

Du wurdest heuer im Projekt Farming For Nature Austria zur Biodiversitäts-Botschafterin gekürt. Wie wichtig ist dir das Thema und was hat sich in diesem Jahr getan?

Biodiversität ist unsere Lebensgrundlage und ohne geht es nicht. Gerade hier am Hof spürt man dies an allen Ecken. Wir pflegen und erhalten eine Streuobstwiesen, wir wirtschaften extensiv, wir fördern aktiven Humusaufbau, haben ein Biotop angelegt, es gibt



einen Steine- und Totholzhaufen und wir bemerken einfach, wie schön es ist, solche Hotspots der Artenvielfalt zu sammeln. Dies möchte ich auch gerne meinen KundInnen mitgeben. Biodiversität ist auch eine Existenzgrundlage für mich - fehlen die Bestäuber kann auch keine Pflanze und Blume wachsen, also dies sind schon auch meine besten Mitarbeiter hier am Hof. Zudem gibt es auch viele Nützlinge z.B. die Greifvögel, welche mir beim Mäusejagen helfen, die Marienkäfer gegen die Läuse oder meine Enten sind die besten Schneckenbekämpfer. Ich lasse auch die Samenstände am Blumenfeld für Insekten und Vögel im Winter stehen. Darum ist es mir auch so wichtig, dass meine KundInnen hierherkommen, so werden diese Zusammenhänge mit dem Ökosystem erlebbar und greifbarer für die KonsumentInnen.

Dieses Jahr hat sich natürlich viel getan, es gab viele Medienanfragen, Radio- und auch Fernsehauftritte und ich durfte das Thema der Bio-Blumenproduktion und Artenvielfalt vielen Interessierten näherbringen. Es freut mich natürlich, dass das Interesse so groß ist. Der Blumenanbau selbst ist aber auch sehr arbeits- und zeitaufwändig. Hier werde ich mittlerweile von zwei geringfügig angestellten Mitarbeiterinnen unterstützt. So schaffe ich auch Familie und Betrieb noch unter einem Hut zu bringen,

Brigitte Dörner ist Salzburgs erste Bio-Blumenbäuerin, führt ihren Betrieb im Haupterwerb und bietet „wild-gewachsene“ biologisch zertifizierte Blumen vom Feld an. Sie ist Mitglied der Slow Flower Bewegung und hat mit anderen Blumenbäuerinnen die Initiative, die Blumenrevolution, gestartet.

Ederweg 3, 5301 Eugendorf in Salzburg

E-Mail: wild-gewachsen@gmx.at

Tel. 0664 4181716

Webseite: www.wild-gewachsen.at

Fotos: @Katharina Reckendorfer

Einblicke in Ihre Arbeit gibt sie auch gerne auf Instagram, suche dazu nach @brigitte_blumen



wobei ich mich immer auf ruhigere Zeiten freuen. Ist die Sommersaison am Feld vorüber, geht's bei mir aber schon wieder mit Vorbereitungen für die Advent- und Weihnachtszeit los. Und damit ich im Frühjahr auch genug Jungpflanzen haben, muss ich nach Weihnachten bereits mit der Planung und dem Vorziehen starten. Dabei ist es nicht mein Ziel zu wachsen oder mehr Fläche zu bewirtschaften, ich möchte gerne aufzeigen, was auch mit kleiner Fläche möglich ist und vielleicht fühlen sich KundInnen inspiriert, um selbst im Garten Bio-Blumen anzubauen.

Dies versuche ich auch über Sozialen Medien zu kommunizieren. Besonders Instagram hat sich bei mir zu einem wesentlichen Kommunikationstool entwickelt und ich muss genau überlegen, wann und was ich poste. Gut geplante Valentinstag-Postings für den 14. Februar bringen mich jährlich an meine Kapazitätsgrenzen. Und wenn dann auch noch die Frage nach heimischen Rosen auftaucht, weiß ich: Meine Arbeit ist noch lange nicht getan. Es braucht mehr Aufklärung, klare Kommunikation darüber, was bei uns wann Saison hat – und welche wunderschönen heimischen Blüten das Frühjahr tatsächlich bereithält.

Brigitte, vielen Dank für deine Gespräch und alles Gute!

Bäume, Boden, Biodiversität - Agroforst als Chance für die Praxis

Agroforstsysteme bringen Gehölze gezielt in landwirtschaftliche Flächen – und schaffen damit vielfältige ökologische und wirtschaftliche Vorteile. Dieser Beitrag zeigt, wie Agroforst heute funktioniert, welche Chancen sich für Betriebe ergeben und wie Projekte wie das „Apfelhuhn“ eine greifbare Umsetzung liefern.

Agroforstsysteme (AFS) verbinden Ackerbau, Tierhaltung und Gehölze zu einem integrierten Produktionssystem. Bäume und Sträucher werden bewusst in Acker- oder Grünlandflächen gepflanzt, gepflegt und genutzt – gemeinsam mit den Feldfrüchten



oder Weidekulturen. Ziel ist, auf einer Fläche mehrere Nutzungen zu kombinieren: Lebensmittel, Holz, Futter, Schatten und ökologische Leistungen.

In Österreich gilt Agroforst als Zukunftsmodell: Es bietet Antworten auf Trockenperioden, Starkregen und Bodenerosion und bringt zugleich neue Produkte hervor. Die Gehölze verbessern das Mikroklima, erhöhen den Humusaufbau, binden Kohlenstoff und fördern die Biodiversität – kurz: sie machen Flächen widerstandsfähiger und lebendiger.

Neue Chancen für Betriebe – Vielfalt sichtbar machen

Agroforstsysteme bringen zusätzliche Ertragsquellen auf den Hof. Neben Getreide oder Weide entstehen Produkte wie Obst, Nüsse, Kräuter, Holz oder Biomasse. Manche Betriebe gewinnen aus den Baumreihen Hackschnitzel, andere ernten Walnüsse und Maroni oder Wertholz. Auch schattenverträgliche Kräuter oder Gemüsearten ergänzen die Produktpalette. In der Tierhaltung kann Futterlaub eine sinnvolle Ergänzung sein – etwa für Ziegen oder Schafe.

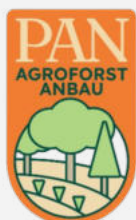
Beispiele aus der Praxis – Vielfalt, die funktioniert

In der Schweiz zeigt das Projekt *swiss nuss* (www.swissnuss.ch), wie regionale Wertschöpfung gelingen kann. Produzent:innen von Walnüssen, teils aus Agroforstsystemen, haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam zu knacken, zu sortieren und zu vermarkten. Die Walnüsse werden heute wieder vermehrt in traditionellen Produkten wie der Graubündner Nusstorte, aber auch in Müslis oder Broten verwendet – mit klarer Herkunft und hohem Identifikationswert.



In Deutschland wurde im Projekt *AgroWert-Regio* (<https://agroforst-info.de/agrowert-regio-wertschoefung-fuer-regionale-landwirtschaft/>) demonstriert, wie regionale Wertschöpfungsketten für Agroforstprodukte entstehen können. Dort entstand Brot aus Roggen, der in einem Agroforstsystem gewachsen ist, in einer regionalen Mühle gemahlen und in einer engagierten Bäckerei verarbeitet wurde. Das Ergebnis war ein echtes Erfolgsprodukt – Agroforst-Brot, das sich durch Nachhaltigkeit und Geschmack auszeichnete.

In Österreich entstehen zunehmend vielfältige Systeme: von einfachen Baumstreifen für Energieholz über Obst- und Nussreihen bis hin zu mehrschichtigen Mischpflanzungen mit Sträuchern und Kräutern. Viele Betriebe berichten von positiven Effekten auf Bodenleben, Wasserhaushalt und Bestäuberaktivität. Agroforst bedeutet nicht nur mehr Bäume – es bedeutet mehr Leben auf der Fläche.



Seit 2025 können österreichische Agroforst-Betriebe ihre Erzeugnisse mit dem neuen PAN-Logo kennzeichnen. Diese Marke der ARGE Agroforst Österreich steht für Produktion – Agroforst – Nachhaltigkeit und macht sichtbar, dass hier auf vielfältige Weise produziert wird. Das Label ist EU-weit geschützt, fördert die Vermarktung von Agroforst-Produkten und schafft Vertrauen bei Konsument:innen. Vom Agroforst-Holz über Kräuter bis hin zu Eiern aus Agroforstsystemen – das PAN-Logo steht für Qualität, regionale Wertschöpfung und Biodiversität.

Weitere Infos unter www.arge-agroforst.at



Theresia Markut ist am FiBL Österreich in den Bereichen Agroforstentwicklung, Biodiversität und Nachhaltigkeitsbewertung tätig.

Reinhard Geßl ist am FiBL Österreich Experte für Nachhaltige Ernährungssysteme und Bio-Nutztierhaltung. Er ist auch im Bereich Agroforstwirtschaft aktiv.

Kontakt: theresia.markut@fibl.org oder reinhard.gessl@fibl.org

Foto 1@Theresia Markut, Foto 2 & 3@ Reinhard Geßl.

Das „Apfelhuhn“ – Obstgarten trifft Hühnerhof

Ein besonders praxisnahes Beispiel ist das vom FiBL Österreich und der Universität für Bodenkultur Wien begleitete Projekt „Apfelhuhn“. Dabei leben Legehennen ganzjährig in Bio-

- Landschaftsvernetzung mit bestehenden Hecken und Wald-rändern stärkt ökologische Zusammenhänge.
- Kombination mit Tierhaltung, wie beim Apfelhuhn, schließt Stoffkreisläufe und bringt Vitalität in die Fläche.



Apfelplantagen – eine Kombination von Dauerkultur, Tierhaltung und Gehölznutzung.

Die Hühner fressen Insektenlarven von Apfelsägewespe und Apfelwickler, verbessern durch ihren Mist die Bodenfruchtbarkeit und liefern hochwertige Eier für die Direktvermarktung. Unter den Bäumen finden sie Schatten, Schutz und ein natürliches Futterangebot. Die Apfelhühner werden in mobilen Kleinställen gehalten – das System ist flexibel, tiergerecht und wirtschaftlich interessant.

Für die Obstbaubetriebe bedeutet das: weniger Schädlingsdruck, mehr Nährstoffkreisläufe, zusätzliche Einnahmen und eine belebte Plantage. Viele Betriebe berichten, dass das „Apfelhuhn“ nicht nur ihre Obstgärten verändert hat, sondern auch das Bewusstsein für die Verbindung von Tierhaltung und Pflanzenproduktion gestärkt hat – ein Kernprinzip des Agroforstgedankens.

Erfahrungen und Erfolgsfaktoren

Die Praxis zeigt: Agroforstsysteme funktionieren dann besonders gut, wenn sie standortgerecht angelegt und betriebsindividuell gedacht sind.

- Strukturvielfalt erhöht den ökologischen Nutzen. Unterschiedliche Baum- und Straucharten schaffen Mikroklimaräume, fördern Nützlinge und mindern Schädlinge.
- Artenreicher Unterwuchs mit Kräutern oder Blühmischungen bringt Bestäuber und Bodenleben zurück.

Kamera am Smartphone öffnen -> QR-Code scannen und Webseite öffnen, so gelangst du zum

Apfelhuhn - Handbuch

Agroforst-Faltbüchlein



Melde dich bei uns, wir senden die Links gerne auch zu.

- Vermarktung mit Profil: Durch das PAN-Logo oder regionale Kooperationen wird Agroforst erkennbar – das schafft Absatzsicherheit und neue Zielgruppen.

In Österreich entstehen derzeit mehrere Initiativen, die Agroforst wirtschaftlich und organisatorisch stärken – von der Produktentwicklung über Verarbeitung bis hin zu Schulungen und Erfahrungsaustausch unter Landwirt:innen.

Fazit

Agroforstsysteme sind mehr als Bäume auf dem Acker. Sie verbinden Produktion, Ökologie und regionale Wertschöpfung und schaffen ein neues Gleichgewicht zwischen Landwirtschaft und Umwelt. Ob Nussproduktion, Agroforst-Brot, Hühner im Obstgarten oder Kräuter unter Baumreihen – die Praxis zeigt, dass Vielfalt sich lohnt.

Mit dem neuen PAN-Logo werden diese Leistungen sichtbar und marktfähig. Das Beispiel „Apfelhuhn“ verdeutlicht: Agroforst ist kein ferner Zukunftstraum, sondern ein umsetzbarer Weg für eine nachhaltige, wirtschaftlich stabile und lebendige Landwirtschaft.

Wer heute in Agroforst investiert, pflanzt nicht nur Bäume – er pflanzt Zukunft.

Theresia Markut und Reinhard Geßl,
Forschungsinstitut für biologischen Landbau - FiBL Österreich

Exoten mit Zukunft: Die Pawpaw aus dem Weinviertel

Zwischen den sanften Hügeln und weiten Feldern des Weinviertels wächst eine Frucht, die man hier nicht erwarten würde: die Pawpaw – mit weichem, gelbem Fruchtfleisch, dem Geschmack nach Mango, Banane und dem Duft nach Vanille bringt sie tropisches Feeling nach Niederösterreich. Hier betreiben zwei Familien: Richard und Veronika Erasim gemeinsam mit Thomas Labuda und seiner Partnerin Juliane Reiterer den Bio-Betrieb ERLA Exoten. Einen Bio-Pionierhof für Spezialkulturen mit Haselnüssen, Mandeln und eben Pawpaws. Thomas hat uns Einblicke gegeben.



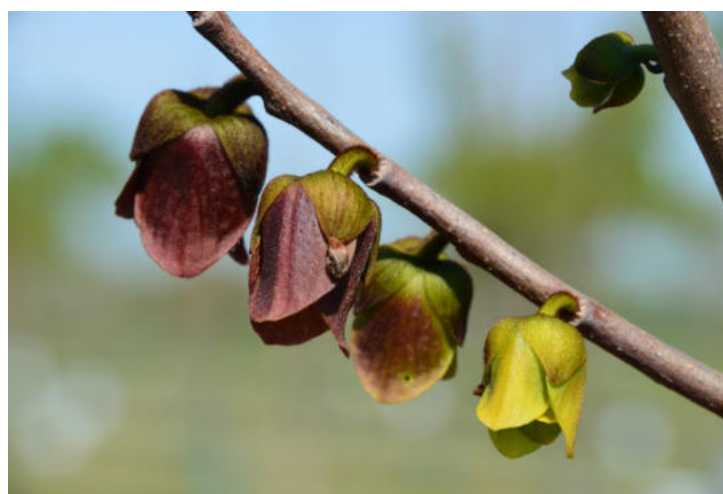
Thomas, bitte erzähle uns, wie kam es zur Gründung eures Betriebs ERLA Exoten?

Der Wunsch, etwas Neues am elterlichen Betrieb in Rabensburg auszuprobieren und alternative Betriebszweige neben dem Ackerbau zu etablieren, war schon länger da und reifte nach einiger Zeit zum fixen Plan heran. Mein Bruder Richard hat im Jahr 2000 den elterlichen Bio-Ackerbaubetrieb übernommen und baut bis heute klassische Marktfrüchte wie Weizen, Gerste oder Ölkürbis an. 2017 haben wir uns dann entschieden, einen Teil der Flächen auszugliedern und den neuen Betrieb ERLA Exoten zu gründen. Auf rund 11,5 ha wachsen heute Haselnüsse, 1 ha Pawpaws und 0,5 ha Mandeln.

Gestartet haben wir erst nach intensiver Recherche und vielen Exkursionen im In- und Ausland, wir haben viele Betriebe besucht und uns ausgetauscht. Als 4er-Team bei ERLA Exoten ergänzen wir uns immer wieder und gemeinsam entstehen neue Ideen, welche wir erst durchdenken, um dann bei der Umsetzung gemeinsam an einem Strang zu ziehen. Unser gemeinsames Projekt lebt von unseren unterschiedlichen Sicht- und Herangehensweisen. Die Idee zur Pawpaw stammt aus meiner Schulzeit. Ich besuchte die HBLFA für Gartenbau in Schönbrunn, wo ein Lehrer erste Versuche mit der Frucht wagte. Der außergewöhnliche Geschmack, die tropische Anmutung und das Potenzial für den heimischen Anbau ließen mich nicht mehr los. So haben wir ersten Versuchspflanzungen gemacht und dies mit Erfolg. Die Pawpaw-Pflanze, ursprünglich in Nordamerika beheimatet,

gedeiht überraschend gut im Weinviertel. Was sie braucht, ist ein warmer Standort, ausreichend Wasser und Schutz vor starkem Wind – denn die Früchte hängen in Fruchtverbänden und können bei Sturm leicht herunterfallen. Durch Unwetter und Hagelstürme in den letzten Jahren mussten wir daher auch schon einiges an Ernteverlusten hinnehmen.

Der Baum selbst beeindruckt nicht nur durch seine großen, exotisch wirkenden Blätter und der kräftigen Herbstfärbung, sondern natürlich vor allem durch seine Früchte, die an Mangos erinnern. Das gelbe bis orangefarbene Fruchtfleisch verbirgt sich



hinter einer grünen, später braun werdenden Schale und enthält große schwarze Kerne – gegessen wird, wie bei einer Avocado, nur das cremige Innere. Nach 3 bis 4 Jahren kann man mit ersten Früchten rechnen, der Vollertrag wird aber erst nach 8 bis 10 Jahren erreicht. Dafür ist die Pflege des Baumes unkompliziert – im Gegensatz zur Ernte, die wirklich arbeitsintensiv ist. Die Erntezeit beginnt bei uns in der Regel Anfang September und geht bis Ende Oktober. Wir haben also einen Verkaufszeitraum von etwa 6 Wochen. Der beste Zeitpunkt für die Ernte ist eigentlich dann, wenn die Früchte von alleine vom Baum fallen. Hier ist zu beachten, dass nicht alle Früchte eines Fruchtclusters gleichzeitig reifen. Dieser zerfällt während der Fruchtreife. Die Früchte verfärben sich leicht, bekommen einen leichten grün-gelben Farbton und beginnen weich zu werden. Mit fortschreitender Reife verfärbt sich die Schale braun (wie bei einer Banane).

Wer aber einmal eine reife Pawpaw gekostet hat, vergisst sie so schnell nicht. Die Konsistenz liegt irgendwo zwischen Avocado und Pudding, der Geschmack erinnert an Mango, Banane, Vanille. Ausgelöffelt wie eine Kiwi, bietet die Pawpaw ein Geschmackserlebnis, das sonst in unseren Breiten kaum zu finden ist. Ihre kurze Haltbarkeit – etwa fünf bis sieben Tage in gekühltem Zustand – macht sie zu einer besonderen Rarität. Und so hat sich auch die Vermarktung bei ERLA Exoten breit aufgestellt und läuft von September bis Ende Oktober auf Hochtouren. Wir bieten die Produkte im Direktverkauf Ab-Hof an, über einen eigene Online-Shop, beliefern Marktfahrer und kleine Fachgeschäfte und seit 2024 haben wir auch eine Listung bei REWE. Die Nachfrage ist

groß, von Gastronomie über Feinschmecker bis hin zu experimentierfreudigen Konsument:innen oder Hobbygärtner:innen, die sich selbst einen Pawpaw-Baum in den Garten setzen möchten. Nicht nur als Frischfrucht, auch verarbeitet schmecken Pawpaws. In Marmelade, Caramelaufstrichen oder als Fruchtmus für Desserts und Eiscreme. Die Haselnüsse des Betriebs werden ebenfalls vielfältig veredelt – etwa geröstet, geknackt, karamellisiert oder mit Zotter-Schokolade verfeinert.

Ihr habt auch von Beginn an für eine biologische Bewirtschaftung entschieden, welche Resonanz der KonsumentInnen konntet ihr beobachten, welches Feedback erhaltet ihr?

Von Beginn an selbstverständlich war für uns, dass wir auf unseren Betrieb biologisch wirtschaften möchten. Nicht nur wegen der eigenen Überzeugung, sondern auch wegen der Verantwortung gegenüber Umwelt, Gesundheit und Gesellschaft.



Ich habe den Masterstudiengang "Organic Agricultural Systems and Agroecology" an der BOKU in Wien absolviert und Ernährung ist für mich mehr als die Deckung des täglichen Bedarfs – Essen & Ernährung ist Ausdruck von Haltung. Um dies zu vermitteln, öffnen wir den Betrieb regelmäßig, laden zu Verkostungen ein und suchen das Gespräch mit Konsument:innen. Ja, viele können kaum glauben, dass diese Frucht bei uns im Freiland wächst. Manche denken sogar, wir hätten sie vom Großmarkt importiert. Deshalb erklären wir immer wieder, wie man sie richtig isst – Kerne entfernt man, dann wird ausgelöffelt. Wir haben sogar eine kleine "Essanleitung" gestaltet. Und: Wer einmal probiert hat, kommt meistens wieder – das Feedback ist sehr positiv und viele unserer Kundinnen sind Wiederholungstäter:innen.

Durch die Neuausrichtung hat sich die Pflanzenzusammensetzung auf den Flächen stark verändert, welche Veränderungen im Ökosystem haben sich dadurch ergeben?

Das Ökosystem hat sich stark verändert. Die einstigen Ackerflächen sind durch die Umstellung auf Obstbau bunt geworden. Auch mit den Begrünungen zwischen den Reihen. Heute tummeln sich dort Bodenbrüter wie Rebhuhn und Wachtel, Greifvögel wie Rotmilan und Bussard, Insekten wie Bockkäfer und Wildbienen, sogar der Bienenfresser ist zu Gast bei uns. Der Buntspecht hat die Haselnüsse für sich entdeckt und auch Neuntöter und Raubwürger nutzen die Bäume als Vorratskammer. Ja, die Vielfalt bringt auch mit, dass manchmal mit den Vögeln und Tieren geteilt werden muss. Pflanzenschutz-

ERLA-EXOTEN Gesbr

Othmar-Knoll-Straße 476
2274 Rabensburg

E-Mail: post@erla-exoten.at

Tel. Thomas 0650 9581328

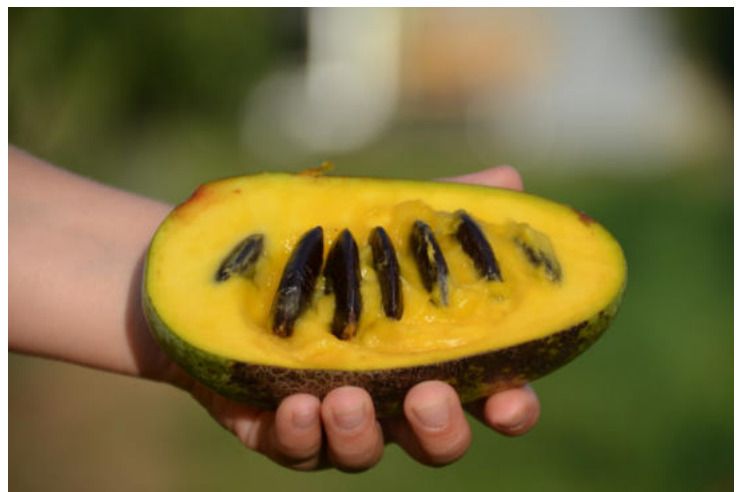
Webseite: www.erla-exoten.at

Foto: Team@Barbara Brandstätter; Weitere @T. Labuda

Einblicke in die Arbeit sind auch auf Instagram zu sehen, suche dazu nach @erlaexoten_weinviertel



Maßnahmen bei der Pawpaw sind nicht notwendig. Schädlinge sind eher Krähen und Schnecken und dies noch im erträglichen



Rahmen.

Das Ziel für die Zukunft ist klar: Keine Ausweitung der bestehenden Kulturen, mehr Qualität und Wertschöpfung. Der Fokus liegt auf der Weiterentwicklung der Produktveredelung, Optimierung der Kulturführung und der Verbesserung der Erntetechnik, insbesondere bei den Haselnüssen.

Trotz der positiven Entwicklung gibt es auch für uns große Herausforderungen. Spätfröste, Hagel, Sturmböen und intensive Regenereignisse setzen unseren Kulturen zu. Die klimatischen Bedingungen müssen bei der Standortwahl sorgfältig bedacht werden. Die Lage ist alles, das möchte ich mit Nachdruck betonen.

Ich bin überzeugt, dass die Pawpaw hierzulande eine Zukunft hat – wie einst die Marille, die Kichererbse oder die Süßkartoffel oder sogar der Apfel, der ursprünglich auch Kasachstan stammt. Die kulinarische Vielfalt entwickelt sich ständig weiter. Denken wir doch nur an Hummus aus Kichererbsen oder Süßkartoffel aus Österreich. Beides war vor 10 Jahren noch nicht im Handel erhältlich und hat sich inzwischen als fester Bestandteil des Sortiments etabliert. Ich bin davon überzeugt, dass viele Menschen sich in den nächsten Jahren einen Pawpaw Baum in den Garten setzen werden und die Pawpaw wird sich ihren Platz erobern.

Thomas, vielen Dank für das Gespräch und alles Gute!

SoLaWi

Wenn Landwirtschaft zur Gemeinschaft wird

Eine Solidarische Landwirtschaft - kurz SoLaWi - ist ein Zusammenschluss von Produzent:innen und Konsument:innen, mit dem Ziel einer fairen und ökologisch wie auch wirtschaftlich nachhaltigen Landwirtschaft.

Praktisch umgesetzt wird SoLaWi als innovatives Konzept für einen gemeinschaftsgetragenen Direktvertrieb, der auf gegenseitiger Wertschätzung von Verbraucher:innen und Bäuer:innen beruht. Produzierende und Konsumierende bilden eine Wirtschaftsgemeinschaft und teilen sich die Risiken und Chancen der Bewirtschaftung. Dadurch stehen Landwirt:innen, im Gegensatz zu klassischen Vermarktungswegen, mit finanziellen und produktionsbedingten Risiken nicht mehr alleine da.



Solawi Leben Sommertreffen 2025 © Sarah Tascha

Solidarität, Vertrauen, Gemeinsame Finanzierung

Aus Solidarität und Verbundenheit mit den Produzent:innen erklären sich die Konsument:innen in Verträgen dazu bereit, für eine Saison (1 oder ½ Jahr) eine vorab festgelegte Menge an Lebensmitteln abzunehmen. Damit werden sie zugleich Mitglied einer SoLaWi. Sie bezahlen dafür im Voraus, zu Jahresbeginn oder in Raten am Anfang jeden Monats. Die Summe der Mitgliedsbeiträge finanziert somit die Landwirtschaft als Ganzes und ist unabhängig von der Erntemenge. Aus Sicht der klassischen Betriebswirtschaft heißt das (gemeinschaftsgetragene) „Umlagefinanzierung“. Das ist einer der größten Unterschiede zu Biokistl-Abos, die jede Woche flexibel abbestellt werden können, und keine Verbindlichkeit erfordern.

SoLaWi und die zugesicherten Kostenbeiträge schaffen jedoch eine Vertrauensbasis und Verlässlichkeit, die gesicherte Arbeitsbedingungen, eine Entkopplung von Marktpreisen und gegenseitige Wertschätzung ermöglicht. Als Produzent:in kann man schon zu Jahresbeginn darauf vertrauen, dass die Kosten des Betriebs gedeckt sind, und den Anbau genau planen. Die klar geregelte Abnahme ermöglicht bedarfsorientiert, d.h. ohne Überproduktion auf Basis der real anfallenden Kosten zu wirtschaften. Qualitativ hochwertige Produktion und sinnstiftende Arbeit für das Gemeinwohl kann so wieder im Mittelpunkt stehen.

In gemeinsamen Entscheidungsprozessen für die Budgetierung und Ausrichtung des Betriebes zeigt sich die Risikoteilung zwischen Produzent:innen und Konsument:innen – ein Kernelement des SoLaWi-Konzepts. Zu Jahresbeginn werden bei einer Versammlung die Kosten der betrieblichen Produktion für die Gemeinschaft präsentiert, und die Mitglieder stimmen demokratisch über den von den Produzent:innen vorgelegten Budgetplan ab. Beide Seiten übernehmen Verantwortung dafür, dass die Lebensmittel unter gerechten Arbeitsbedingungen, nachhaltig und wirtschaftlich produziert werden.

Aus dem Gedanken der Solidarität unter den Mitgliedern gibt es in manchen SoLaWis zudem die Möglichkeit, dass die Mitglieder ihre Beiträge an ihre jeweilige Lebenssituation und individuelle Kaufkraft anpassen, sofern sämtliche Kosten gemeinsam gedeckt werden. Die Beiträge orientieren sich dabei zumeist grob an (gestaffelten) Richtwerten, die sich durch die Aufteilung der Kosten auf die Anzahl der Mitglieder errechnen. Generell gilt aber, dass die Beiträge in dieser Variante frei nach dem Motto „wer mehr hat gibt mehr, wer weniger hat gibt weniger“ gestaltet werden. Mitglieder können also beispielsweise für denselben Anteil an Gemüse 50, 100 oder 150 Euro zahlen, sofern sie in der Gemeinschaft die Gesamtkosten des Betriebes decken.

In SoLaWis gibt es fast immer einen direkten Austausch zwischen Bäuer:innen und Konsument:innen, z.B. durch regelmäßige gemeinsame Arbeitseinsätze, bei denen die Mitglieder am Feld helfen. Sie ermöglichen es, auch über die Abholung der Produkte hinweg im Gespräch zu bleiben und sichern die gegenseitige Wertschätzung. Dadurch arbeiten die Mitglieder einer Solidarischen Landwirtschaft auch wirklich gemeinsam an dem Ziel, für alle Beteiligten leistbare, gesunde und nachhaltig produzierte Lebensmittel, sowie ein gutes Leben für die produzierenden Bäuer:innen sicherzustellen.

Über Solawi Leben: Verband – Netzwerk – Bewegung

Solawi Leben ist das offizielle Netzwerk der Bewegung Solidarischer Landwirtschaften in Österreich und wurde im März 2025 in Linz gegründet. Der Verband Solawi Leben steht allen Menschen, Betrieben und Organisationen offen, die sich als Mitglied der Bewegung verstehen und etwas dazu beitragen wollen. Ganz egal ob frisch interessierte:r Konsument:in oder langjährige:r Betriebsführer:in. Ziel ist die Förderung der Entwicklung, Verbreitung und Zusammenarbeit Solidarischer Landwirtschaften. Solawi Leben ist die neue, zentrale Stimme der österreichischen SoLaWis und trägt ihre Interessen in die Öffentlichkeit.





Tobias Doppelbauer ist in der Netzwerkstelle von SoLaWi Leben - dem Verband der Solidarischen Landwirtschaften Österreichs tätig. Zusammen mit Arjuna Gratt, Barbara Spechtl und Christoph Schabetsberger gründete er Solawi Leben im März 2025. Den Verbandsaufbau begleitet er darüber hinaus wissenschaftlich als Doktoratsstipendiat der Österreichischen Akademie der Wissenschaften. Seit über 7 Jahren ist Tobias Mitglied der Solidarischen Landwirtschaft Overtura, in der er auch 2 Jahre selbst als Produzent angestellt war.

E-Mail: info@solawi-leben.at

Tel. 0650 9090809

Webseite: www.solawi-leben.at

Gruppenfoto: @Sarah Tascha; Porträtfoto @Luca Niederdorferl;

Selbstverständlich können bereits bestehende Betriebe von Bäuer:innen und Landwirt:innen auf das Vertriebskonzept SoLaWi umsteigen. Umgekehrt können auch Konsument:innen auf Produzent:innen zugehen, um gemeinsam zu versuchen auf das SoLaWi Modell umzustellen. Letztlich können SoLaWis von Produzent:innen, Konsument:innen, Schulen, Kollektiven, Freund:innengruppen, Universitäten, Altersheimen, Umweltschutzorganisationen, Wohltätigkeitsvereinen und vielen mehr gegründet und betrieben werden. Alles, was es braucht, sind Mittel für eine landwirtschaftliche Produktion, und die Motivation einen gemeinschaftlich geführten Betrieb aufzubauen. Belohnt wird man mit dem Gefühl, eine ökologisch nachhaltige und zukunftsfähige Landwirtschaft zu betreiben, die allen Beteiligten den Zugang zu guten Lebensmitteln ermöglicht.

„Meine größte Motivation besteht darin, den Wert bäuerlicher Lebensmittelproduktion für die Gesellschaft sichtbar zu machen, und die Verbindung zu sozialer und ökologischer Gerechtigkeit aufzuzeigen. Ich freue mich über Anregungen, Kritik und Ideen zu Solawi Leben und möglichen Kooperationen.“

Wer sich jetzt für das Thema SoLaWi interessiert, ist herzlich eingeladen, uns direkt unter info@solawi-leben.at zu kontaktieren, oder bei einem der nächsten Treffen dabei zu sein.

Schaut dafür gerne auf unsere neue Website www.solawi-leben.at und werdet Mitglied!

Tobias Doppelbauer

Kommentar vom Vorstand



„Ein schwieriges Jahr neigt sich dem Ende zu. Es war geprägt von...“ der Beginn vieler Reden bei landwirtschaftlichen Hauptversammlungen oder Jahresabschluss schreiben von diversen Aufkäufern oder Molkereien.

Im Prinzip ist es nur eine Floskel, deren einziger Zweck es ist, die negative Nachricht beginnend abzuwickeln wie Preisverfall, Übermengen oder schlechte Qualität, um sich im weiteren Verlauf immer steigern zu können und zu einem positiven Abschluss zu kommen. Zum Beispiel konnte der Jahresumsatz gesteigert

werden, eine neue Verarbeitungsanlage wurde gebaut oder ein neuer potenzieller Abnehmer wurde gefunden.

Unterm Strich führt es dazu, dem Verfasser/Redner die Möglichkeit zu geben sich zu rechtfertigen und von Anfang an klarzustellen, warum denn der Milchpreis oder Getreidepreis nicht steigt oder noch schlimmer, gefallen ist. Das nimmt den meisten betroffenen Anwesenden gleich mal den Wind aus den Segeln und sie denken sich: „Naja, sie geben sich eh Mühe und haben das Bestmögliche für uns herausgeholt.“

Doch das stimmt in den meisten Fällen nicht. Sie haben nicht das Bestmögliche für uns herausgeholt, sondern für sich selbst. Wir Landwirte und Landwirtinnen können nicht einfach unseren Tieren weniger Futter geben oder die Pflege/Düngung unserer Felder reduzieren, weil wir in eine neue Maschine investiert haben.

Umso wichtiger ist es, in allen Bereichen Partner zu finden mit denen man auf Augenhöhe arbeitet, gemeinsam Probleme behandelt und Lösungen findet.

Es sind oft nur Kleinigkeiten die uns die Tür öffnen, sei es der Landwirt, der ein Gerät testet und dem Hersteller Vorschläge macht. Die Kundin eines Direktvermarkters, die eine Idee für den Hofladen hat oder ein Getreidehändler, welcher dem Landwirt ein alternatives Produkt vorschlägt.

„Durchs Reden kommen d’Leut zam!“

Es gibt in der Landwirtschaft leider kein Patentrezept, da sie uns viele Möglichkeiten bietet uns weiterzuentwickeln, was ja wiederum ein sehr positiver Aspekt ist. Abschließend will ich die Worte eines Kollegen wiedergeben: „Wachsen ja, aber in die Tiefe der Wertschöpfung und nicht in die Breite. Denn wer in die Breite wächst wird bekanntlich fett und unflexibel.“

**Herbert Egger
Erde & Saat Vorstandsmitglied**



Innovative Saatveredelung

Ein Beitrag von Andreas Karl-Barth & Ingmar Prohaska

Dieser Beitrag bündelt Erfahrungen aus der Praxis und in Versuchsprojekten, gibt Einblicke in eine Pflanzenzüchtung, die auf lebendige, fruchtbare Erde fokussiert.

Die Landwirtschaft lebt von Erneuerungen

Im Saatgutbereich treibt die Kombination aus Praxiswissen und Züchtungskompetenz Innovationen in der Landwirtschaft voran. Bei Zwischenfrüchten und Untersaaten gibt es in Österreich praxistaugliche Ansätze, die Erträge stabilisieren und Bodengesundheit fördern. Diese bewussten und zielgerichteten Veränderungsprozesse hin zu etwas Neuem, setzen sich nur durch, wenn sie auch eine nachhaltige Verbesserung bringen. In Zusammenarbeit mit der Deutschen Saatveredelung (DSV) werden Mischungen und Artenkombinationen weiterentwickelt, die sich auf Feldern, Wiesen und Weiden bewähren. Die Züchtung neuer Sorten ist allerdings ein langfristiger Prozess: Rund 15 Jahre dauert es, bis eine neue Gräserart marktreif ist. **„Dieses vorausschauende Arbeiten zeigt, wie entscheidend es ist, schon heute an Lösungen von morgen zu forschen“**, so Hubert Stark, Gründungsmitglied der HUMUS Bewegung.

Die DSV hat in diesem Bereich Pionierarbeit geleistet: von den Forschungsarbeiten von DI Christoph Felgentreu bis hin zur heutigen Arbeit von Jan Hendrik Schulz (Zwischenfrüchte) oder Maren Timmermann (Gräserzüchtung). Die HUMUS Bewegung wird in dieser Kooperation fachlich durch Ingmar Prohaska vertreten.



Forschung, Praxis und gemeinsamer Austausch bilden die Grundlage, um nachhaltige Anbausysteme erfolgreich weiterzuentwickeln. Im Bild Maren Timmermann mit Hubert Stark

Beispiel Ackerbohne und Untersaat: Symbiose für Humusaufbau

Zwischen 2020 und 2023 lief in Oberösterreich und Niederösterreich ein Praxisprojekt zur Ackerbohne mit einem Versuchsstandort auch auf dem Erde & Saat-Betrieb Kirchmayr. Ziel war es, geeignete Untersaat-Komponenten in Leguminosen zu testen und ihre Wirkung auf Bodenstruktur, Nährstoffdynamik und Bestandsentwicklung zu bewerten. Die Ackerbohne ist eine

prädestinierte Kultur: Als Leguminose fixiert sie Luftstickstoff, während begleitende Gräser diesen verfügbaren Stickstoff binden und über Wurzelmasse sowie Krümelbildung zur Kohlenstoffeinlagerung beitragen. **„Leguminosen und Gräser koexistieren in der Natur. Diese Vielfalt begünstigt Krümelstruktur und Humusaufbau“**, erklärt Ingmar Prohaska, der am Projekt beteiligt war.

Die neuen Erkenntnisse flossen in die Entwicklung der DSV-Mischung M2 mit Spitzwegerich – eine Weiterentwicklung einer bestehenden Mischung, die zusätzlich nitrifikationshemmend im Bodenprozess wirkt. Für spezifische Zielsetzungen kann die Mischung praxisnah ergänzt werden: etwa mit 0,5 bis 1 kg Leindotter oder Phacelia je Hektar, um Blüh- und Wurzelleistung feinzusteuern. Neben der Ackerbohne werden Untersaaten mittlerweile breit in Getreide, Mais und Kartoffel eingesetzt und haben sich in unterschiedlichen Standortbedingungen bewährt.

Beispiel Kartoffel: Solanum Pro und Vielfalt im Feld

Gemeinsam mit FiBL und DSV wurden in einem Kartoffelprojekt zahlreiche Untersaatkombinationen geprüft. Ergebnis ist die konsequente Weiterentwicklung der Mischung Solanum Pro für Kartoffelbestände mit den Zielen: Balance der Bodenbeschattung, Erosionsschutz, Durchwurzelung und Nährstoffbindung ohne Konkurrenzdruck zur Hauptkultur. Die Mischung wird laufend weiterentwickelt, um Etablierung und Stressresilienz in der Praxis zu erhöhen.



Jan Hendrik Schulz, im Bild mit Manuel Böhm, hat die Exkursion der Humusbewegung organisiert und führte kompetent durch die Stationen.

Beispiel Züchtungswissen der DSV: Passgenaue Gräser für Untersaaten

Ein Baustein des Erfolgs liegt im gezielten Artenspektrum: Die DSV stellt Gräsertypen bereit, die für Untersaaten optimiert sind: langsam entwickelnd, spätsamend und unkompliziert im Bestand. Gerade bei Gräsern ist die Sortenkenntnis entscheidend, um Konkurrenz zu vermeiden und den gewünschten

Bodeneffekt zu erzielen. „**Wir kombinieren Bedarfssignale aus der Praxis mit der Sortenkompetenz der Fachleute. So entstehen Mischungen, die den Bäuerinnen und Bauern wirklich nützen**“, heißt es im Projektteam. Die DSV ist einer der größten Gräserzüchter in Deutschland, mit breiter Vielfalt in Rasen- und Futtergräsern als Grundlage für präzise Zusammensetzung von kulturspezifischen Arten.

Praxisbeispiel: Trockengebiete und Infiltration

Aus Trockengebieten in NÖ berichten Landwirte wie Herbert Zetner (Auersthal), Gerhard Forster (Dallein) und Franz Brunner (Horn) von positiven Effekten konsequenter Untersaatenführung trotz der notwendigen Abwägung vom Wasserverbrauch. Entscheidend ist eine tiefere Durchwurzelung, die im Frühjahr deutlich bessere Bodenstruktur und Infiltration zeigt. Besonders unter Stressbedingungen kann die Wurzelvielfalt die Wasseraufnahme und Standfestigkeit erhöhen. Diese Erfahrungsberichte stärken den Trend zu Mischungen, die eine notwendige Kulturverträglichkeit gewährleisten.

Grünland & Feldfutter: Verdaulichkeit, Eiweiß & Futterqualität

Im intensiven Grünland setzt die Züchtung auf Sorten mit hoher Verdaulichkeit, was die Futtereffizienz im Wiederkäuerbereich verbessert. Bei Luzerne stehen feinfaserige Sorten mit hohem Proteingehalt zur Verfügung – geeignet für Fütterung und Pelletierung, etwa im Rahmen des Kleekraft-Projekts. Auch im Feldfutterbau ist Vielfalt ein Prinzip: Kräuter wie Futterchicorée und Futterspitzwegerich werden in Mischungen integriert, um Widerstandsfähigkeit und Durchwurzelung zu steigern. Die Mischungen Kräuterkleegrass 2031 und Kräuterweide sind seit mehreren Jahren im Einsatz und zeigen robuste Bestände: **„Vielfalt im intensiven Futterbau ist kein Selbstzweck, sondern ein Hebel für Bestandstabilität und Bodengesundheit“**.

Der Wissensfluss zwischen Züchtung und Praxis wird aktiv gefördert

Besonders hervorzuheben ist die Bodenrundreise mit Jan Hendrik Schulz (DSV), welche die Impulse aus der Züchtung und Praxis direkt in Betriebe trägt. Beim jährlichen HUMUS Feldtag wird Wert auf praktische und anschauliche Wissensvermittlung auch im Saatgutbereich gelegt. Ergänzend finden Webinare und Fachtermine mit DSV-Fachleuten statt, zuletzt mit Einblicken von Maren Zimmermann im Grünlandsegment.

Exkursion zur DSV

Am 16. und 17. September besuchte eine kleine Abordnung der HUMUS Bewegung die DSV-Firmenzentrale in Lippstadt sowie Saatgutstationen in Thüle und im niederländischen Ven-Zelderheide. Das Programm zeigte die ganze Innovationsbreite und bot spannende Einblicke in aktuelle Züchtungsansätze und Forschungsergebnisse, Versuchsfelder mit praxisnahen Kulturvergleichen, die Prozesse von Saatgutlieferung, Aufbereitung, Abfüllung und Logistik.



Andreas Karl-Barth lebt mit seiner Familie im Mostviertel, hat „Management und Umwelt“ studiert, war lange in der Bioszene tätig und ist bei der HUMUS Bewegung für Öffentlichkeitsarbeit und Veranstaltungen zuständig.

E-Mail: andreas.karl-barth@humusbewegung.at

Fotos: @Andreas Karl-Barth



Ingmar Prohaska ist seit mehreren Jahren als Berater der HUMUS Bewegung tätig. Sein Schwerpunkt liegt in der Entwicklung von Untersaaten, Begleitsaaten und weiteren biodiversen Begrünungssystemen. Darüber hinaus arbeitet er als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der BOKU im *BodenPioniere* Projekt, wo er sich mit Fragen der Bodenfruchtbarkeit und dem Potenzial nachhaltiger Bodenbewirtschaftung auseinandersetzt.

Bei Fragen gerne zu kontaktieren:
ingmar.prohaska@humusbewegung.at

Die Zusammenarbeit ist wechselseitig: Praxiserfahrungen und Nachfrage treiben Innovationen an, während die DSV Art- und Sortenwissen in hochwertige, standorttaugliche Mischungen übersetzt. Punktuelle Impulse aus der HUMUS Bewegung haben wiederholt zu Anpassungen und Neuaufstellungen in Mischungen geführt.

Andreas Karl-Barth & Ingmar Prohaska
HUMUS Bewegung

Die HUMUS Bewegung lädt zu den nächsten Veranstaltungen und Webinaren ein:

FACHTAG mit Christoph Felgentreu Zukunftsfähige Landwirtschaft

Wann: Do., 13.11.2025 von 09.00-16.00 Uhr
Wo: OÖ / 4061 Pasching

Durch die Kooperation mit dem Bioverband Erde & Saat sind 2 Weiterbildungsstunden BIO und 2 Weiterbildungsstunden BIODIVERSITÄT anrechenbar (nur Biobetriebe).

WEBINAR Fruchtfolge optimieren mit Manuel Böhm

Wann: Di., 18.11.2025, 19.00 Uhr

WEBINAR Die Albrecht/Kinsey-Bodenanalyse mit Dominik Christophel

Wann: Fr., 28.11.2025, 19.30 Uhr

Alle Termine findet ihr im Humuskalender unter
www.humusbewegung.at

ERSTE  SPARKASSE 

Feld der Möglichkeiten

VERANSTALTUNG

Mittwoch, 28.1.2026, 15 bis 21 Uhr
ÖsterReis in Gerasdorf bei Wien

Mehr Infos &
kostenlose Anmeldung:

www.erstebank.at/felddermoeglichkeiten



Mit neuen Ideen Landwirtschaft neu denken

EIN BEITRAG VON ERSTE BANK UND SPARKASSE POYSDORF

Wenn Landwirt:innen heute in Innovationen investieren, sichern sie nicht nur die Zukunft ihres Betriebs, sondern prägen auch die Landwirtschaft von morgen. Beim Event „Feld der Möglichkeiten“ am 28. Jänner 2026 in Gerasdorf zeigen Landwirt:innen und Expert:innen, wie das gelingt – mit Themen wie nachhaltiger Wasserbewirtschaftung, Digitalisierung und modernen Vertriebswegen.



VIER PIONIER:INNEN, DIE DIE ZUKUNFT BEREITS ERLEBBAR MACHEN – UND VOR ORT BEI DER VERANSTALTUNG „FELD DER MÖGLICHKEITEN“ SIND –, HEUTE IM GESPRÄCH:

Innovation klingt groß – dabei beginnt sie oft im Kleinen. Was bedeutet „innovativ wirtschaften“ für euch?

GREGOR NEUMEYER (Öster-Reis): Für mich heißt das, Bekanntes neu zu denken. Viele glauben, Reis wachse nur in Asien – wir zeigen mit ÖsterReis, dass das auch in Österreich funktioniert. Innovation entsteht nicht im Labor, sondern am Feld, wenn man bereit ist, umzudenken.

CHRISTOPH ERTL (AgroBiogel): Ganz genau. Wir haben uns gefragt: Wie können wir Wasser und Nährstoffe in der Land-, Garten- und Forstwirtschaft effizienter nutzen? Wir sind dann auf Lignin gekommen, ein ungenutzter Nebenstoff aus der Zellstoffindustrie. Anstatt es zu verbrennen, nutzen wir es als Basis für unser Produkt Retentis – ein Gel, das Pflanzen über Wochen mit Feuchtigkeit versorgt. Innovation heißt, Ressourcen

sinnvoll zu nutzen und natürliche Prozesse nachzubilden.

Ihr verbindet alle Natur und Technik. Wie gelingt dieser Spagat zwischen Digitalisierung und Bodenhaftung?

JOHANNES HUBER (Drohnen-scan Huber): Für mich ist das kein Gegensatz. Mit unseren Drohnen erfassen wir den Zustand von Feldern und Pflanzen genau. So können Landwirt:innen beispielsweise Dünger und Pflanzenschutzmittel gezielter einsetzen – auch das spart Geld, Zeit und Ressourcen.

CHRISTOPH ERTL: Technologie hilft uns, bessere Entscheidungen zu treffen. Sie macht sichtbar, was im Boden passiert. So entsteht ein Kreislauf aus Beobachten, Lernen und Verbessern – das ist echte Nachhaltigkeit.

Viele Ideen scheitern nicht an der Technik, sondern am Mut, den ersten Schritt zu machen. Was braucht es, um Neues zu wagen?

MONA-LISA EGGER-RICHTER (AOE We Farm Energy): Klarheit im Warum – ein Antrieb, stärker als die Angst vor dem Scheitern. Mut entsteht nicht durch Sicherheit, sondern durch Sinn: Wer weiß, warum er etwas tut, findet

den Weg, auch wenn ihn noch niemand gegangen ist. Wenn dieser Schritt nicht nur dem Einzelnen, sondern dem Ganzen dient, entsteht echter Fortschritt – für uns alle.

GREGOR NEUMEYER: Am Anfang haben wir kaum Unterstützung bekommen. Aber wer dranbleibt, überzeugt mit Ergebnissen. Wichtig ist, Partner:innen zu haben, die einen begleiten – wie hier beim Event der Erste Bank und Sparkasse oder auch anderen Programmen wie der #glaubandich STARTUP ACADEMY.

Wenn ihr nach vorn blickt – was wird die Landwirtschaft der Zukunft prägen?

JOHANNES HUBER: Neugierde und Mut. Es ist notwendig, Trends und Technologieent-

wicklungen zu beobachten und alternative Wege zu finden. Das Wichtigste ist aber, durchzuhalten und auch kleinere Teilerfolge zu feiern.

MONA-LISA EGGER-RICHTER: Die Landwirtschaft der Zukunft wird geprägt sein von Kreisläufen statt Abhängigkeiten – von Systemen, die Ressourcen schonen, Abfälle als Rohstoffe nutzen und regionale Wertschöpfung stärken. Technologie und Natur werden keine Gegensätze mehr sein, sondern gemeinsam Lösungen schaffen, die Umwelt, Wirtschaft und Gesellschaft verbinden.

GREGOR NEUMEYER: Letztlich geht es um Verantwortung – für Umwelt, Gesellschaft und kommende Generationen. Landwirtschaft war immer im Wandel. Jetzt liegt es an uns, diesen Wandel bewusst zu gestalten.

Event „Feld der Möglichkeiten“

Mittwoch, 28.1.2026, 15-21 Uhr
ÖsterReis – Gerasdorf

Mehr Infos & kostenlose Anmeldung:
www.erstebank.at/felddermoeglichkeiten



BIO-Rinderhaltung im Fokus: Das war das 2. Webinar von biofleischinfo

Von der aktuellen Marktsituation von Biofleisch, über die Klassifizierung am Bio-Schlachthof, den Einsatz von Künstlicher Intelligenz, bis hin zur Wintervorbereitung nach der Weidesaison. All diese wichtigen Themen wurden im zweiten Webinar von biofleischinfo zum Thema Bio-Rinderhaltung abgedeckt. Ein Nachbericht.

Der Markt und über den Preis hinaus

Zu Beginn des Fachvortrags wurde ein Blick auf die aktuelle Marktsituation im Rinderbereich geworfen – mit bemerkenswerten Entwicklungen seit Jahresbeginn. Die positive Preisentwicklung bedeutet für Bio-Landwirt:innen nämlich spürbare Chancen im Absatzmarkt. Gleichzeitig wurde aber betont, dass es nicht nur um den Preis geht.

Besonders für Bio-Betriebe sollte auch entscheidend sein, unter welchen Bedingungen die Tiere weiterverarbeitet werden. Der Appell an die Bäuerinnen und Bauern lautete daher, sich stärker dafür zu interessieren, welchen Weg ihre Tiere nach dem Hof nehmen und welche Rolle ein stressfreier, tiergerechter Umgang im Schlachtprozess spielt.

Aufgaben der Klassifizierungsdienste

Die Rinder-Klassifizierung in Oberösterreich wird vom Klassifizierungsdienst des LFL Oberösterreich durchgeführt, der unter anderem von Josef Haigl geleitet wird. Dieser erklärte die genauen Klassifizierungsabläufe und veranschaulichte, was als mangelhaft gilt und was nicht.

Die Klassifizierungsdienste übernehmen vor Ort zentrale Aufgaben wie die Einstufung von Rindern nach Fleisch- und Fettklasse sowie die Einordnung von Schweinen nach Muskel-Fett-Anteil. Zusätzlich erfolgen Gewichtsfeststellung, Identifizierung, Zurichtung und die Kennzeichnung von Qualitäts- und Markenprogrammen. Dabei wird etwa überprüft, ob die Kriterien des AMA-Gütesiegels erfüllt sind – nur dann dürfen die Schlachtkörper entsprechend gekennzeichnet werden.

KI-Lösungen als Unterstützung für den Menschen

Neue KI-Lösung sollen nun dabei helfen, diese Klassifizierungen zu erleichtern. In der Fleischwirtschaft werden derzeit eine Reihe innovativer KI-Systeme entwickelt und erprobt, die allesamt als Assistenzlösungen gedacht sind und Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nicht ersetzen, sondern gezielt unterstützen sollen, wie Sebastian Huber von der ÖFK versichert.

Ausblick

Nutzen Sie die Möglichkeit, an zwei kommenden Veranstaltungen teilzunehmen, die praxisnahe Einblicke und hochwertige Vernetzung rund um Bio-Rinderhaltung bieten: **Am Biogut Sandbauer in Ybbsitz findet am 26. November 2025 der BIO-Fachtag „Grünlandbasierte Milch- & Fleischproduktion“** statt. Die Veranstaltung bietet ab 08:30 Uhr spannende Fachvorträge. Darunter „100% BIO-Wertschöpfungskette“, „Genetik in der Milchviehhaltung“, sowie den Praxisinput „Fleisch aus Gras“. Neben Diskussion und Verkostung können Sie auch an einer Betriebserkundung teilnehmen.

Ergänzend lädt die ARGE auch zum nächsten **Online-Webinar**

„**BIO-Rinderhaltung im Fokus**“ am **3. Dezember 2025 ab 19:30 Uhr**. Manuel Winter thematisiert in seinem Fachvortrag zentrale Aspekte ökologischer Rinderhaltung. Er erklärt, wie sich Wachstumskurven von Gras und Rind gezielt nutzen lassen, empfiehlt den optimalen Zeitpunkt für Abkalbungen und beleuchtet die Vorteile des gemeinsamen Stiereinsatzes durch mehrere Betriebe als effiziente und praxisnahe Kooperationsform.

Durch die Kooperation mit Erde & Saat werden bei den Veranstaltungen auch Weiterbildungsstunden vergeben.

Alle Details dazu unter www.nahtuerlichbio.at/events oder per E-Mail an events@nahtuerlichbio.at (0660 2685287).



Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
 Bundesministerium
 Land- und Forstwirtschaft,
 Regionen und Wasserwirtschaft



Ein zentrales Thema war die KI-gestützte Rinderklassifizierung, bei der Kameras – zunehmend auch Videosysteme – die Schlachtkörper objektiv bewerten und so eine verlässlichere Einstufung ermöglichen. Auch in Zerlegebetrieben kommt künstliche Intelligenz bereits zum Einsatz. Dort erkennt diese automatisch Produkte wie Tomahawk-Steaks oder Koteletts und erleichtert so den Arbeitsalltag.



Stefan Feining ist ein erfahrener Redakteur, der schon für verschiedene Magazine in den Bereichen Online und Print tätig war. Seit März betreut er die Infoplattform biofleischinfo.at, wo er sein Fachwissen über nachhaltige Themen einbringt und fundierte Informationen für interessierte Leser und Leserinnen aufbereitet.

Web: <https://biofleischinfo.at/>

Instagram: <https://www.instagram.com/biofleischinfo.at/>

Mobil: 0660 3546942

Mail: s.feinig@biofleischinfo.at

Porträtfoto: @Stefan Reichmann

Darüber hinaus sorgen digitale Systeme für mehr Effizienz und Sicherheit. Etwa durch automatisierte Schlachtnummernerkennung, die Analyse von Tiergesundheitsdaten oder die Fotodokumentation jedes Tieres zur Qualitätssicherung. Diese innovativen Technologien tragen dazu bei, Objektivität, Transparenz und Effizienz entlang der gesamten Wertschöpfungskette zu erhöhen. Immer mit dem Ziel, die Arbeit der Menschen zu unterstützen.

Wintervorbereitungen nach der Weidesaison

Ein weiterer Punkt des Webinars waren die Wintervorbereitungen nach der Weidesaison. Walter Starz von der HBLFA Raumberg-Gumpenstein betonte in seinem Vortrag dabei die zentrale Bedeutung einer sorgfältigen Vorbereitung des Grünlands auf den Winter.

Die Vorbereitung auf die Winterperiode sollte laut Starz bereits in den letzten Wochen der Weidesaison beginnen und nicht erst, wenn die Beweidung endet. Häufig werden sowohl der Weideaustrieb im Frühjahr als auch das Abweiden im Herbst zu spät angesetzt. Besonders im Herbst, wenn das Pflanzenwachstum stark nachlässt, ist es wichtig, die Flächen nicht zu stark zu nutzen. Eine übermäßige Beweidung schwächt nämlich das Gras und mindert den Ertrag im folgenden Jahr.

Schonende Beweidung schützt das Grünland

Um Trittschäden im Herbst zu vermeiden, sollten Rinder großflächig statt in kleinen Parzellen weiden. Hohe Viehdichten auf feuchten Böden führen nämlich leicht zu offenen Stellen, die unerwünschte Pflanzen begünstigen. Tritt dennoch Schaden auf, kann eine Nachsaat bis Ende September Abhilfe schaffen. Wichtig ist jedoch, die Flächen nicht zu tief abzuweiden – eine Restwuchshöhe von sieben bis zehn Zentimetern schützt das Grünland über den Winter. Auch Pflegemaßnahmen wie das Mulchen von Futterresten sind sinnvoll, solange sie schonend durchgeführt werden, um die Grasnarbe nicht zu beschädigen.

Gülle im Frühjahr: Festmist im Herbst

Ein weiterer Schwerpunkt liegt auf der Düngung. Während Gülle wegen ihrer raschen Nährstoffwirkung im Frühjahr besonders wertvoll ist, gilt im Herbst vor allem die Ausbringung von Festmist auf Dauerweiden als ideale Maßnahme. Dieser kann über den Winter langsam verrotten und im Frühjahr ohne Beeinträchtigung der Futterqualität Nährstoffe freisetzen. Wichtig sei jedoch, regelmäßig und in gleichbleibender Menge zu düngen, um eine kontinuierliche Nährstoffversorgung zu gewährleisten.

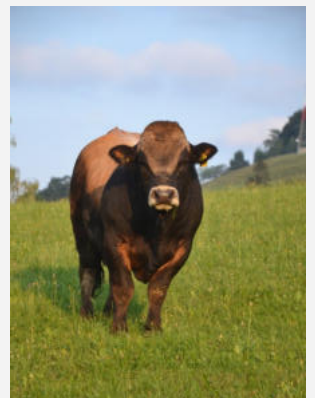
Fazit

Das zweite Webinar der biofleischinfo-Plattform war ein voller Erfolg. Der intensive Austausch, die fundierten Einblicke und die praxisnahen Diskussionen haben erneut gezeigt, wie groß das Interesse an aktuellen Entwicklungen im Bereich Biofleisch ist.

Stefan Feining

Minotaurus denkt nach

Wenn man sich in diversen Kreisen umhört, ist die Renaturierung das Unwort des Jahres. Ein Damokles Schwert, das über den bäuerlichen Betrieben hängt. Neue, massive Auflagen, mögliche Enteignungen und eine zusätzliche Bürokratie sind die Schlagworte, die für die berechtigten Ängste sorgen - hat doch die einen oder anderen von uns schon negative Erfahrungen mit dem Thema Naturschutz gemacht. Aber ist nicht gerade die biologische Wirtschaftsweise eine Form der Renaturierung? Wirtschaften nicht gerade wir Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern im Einklang mit der Natur? Dass die österreichischen Betriebe lt. ÖPUL-Daten bereits jetzt über 10% der Fläche dem Naturschutz zur Verfügung stellen, liegt nicht zuletzt an den 25% Biobäuerinnen und Biobauern. Diese Leistungen der Bio-Betriebe brauchen aber nicht nur Anerkennung, sondern auch eine dementsprechende Honorierung! Das saubere Wasser, die fruchtbaren Böden, die reine Luft, die gesteigerte Biodiversität, usw. stellen Leistungen dar, die der gesamten Gesellschaft zur Verfügung stehen. Stellt sich mir nur die Frage, ob die Renaturierung daher nicht vielmehr eine Chance für uns Bio-Bäuerinnen und Bio-Bauern ist, unsere multifunktionalen Leistungen hervorzuheben, diese Leistungen honorieren zu lassen und unsere Produkte besser am Markt positionieren zu können.





Frauen säen Zukunft

Wie Frauen am Land den Wandel gestalten

Ein Projekt für Sichtbarkeit, Wissen & Vernetzung

Das Projekt „Frauen säen Zukunft“, das von der Österreichischen Berg- und Kleinbäuer_innenvereinigung (ÖBV – Via Campesina Austria) in Kooperation mit dem Institut für Genderforschung in den Ingenieurwissenschaften getragen wird, richtet sich an Frauen in ländlichen Regionen – insbesondere an Frauen über 60 Jahre und Frauen, die landwirtschaftliche Betriebe führen oder dort mitarbeiten. Ziel ist es, ihre oft unsichtbare Arbeit sichtbar zu machen, ihr Wissen zu stärken und ihnen den Zugang zu sozialen, finanziellen und energiewirtschaftlichen Ressourcen zu erleichtern.

Die Projektidee entstand aus der Erfahrung, dass viele Bäuerinnen in Österreich trotz jahrzehntelanger Arbeit unter prekären Bedingungen leben: niedrige Pensionen, fehlende Absicherung, ungleiche Erbregelungen und kaum Zeit für eigene Weiterbildung. Frauen leisten auf den Höfen nicht nur körperliche Arbeit, sondern übernehmen den Großteil der Care-Arbeit – Kinderbetreuung, Pflege, Haushalt. Gleichzeitig sind sie Trägerinnen von Wissen über nachhaltige Landwirtschaft und Ernährung.

Dazu kommen gesellschaftliche Umbrüche und neue Herausforderungen: Klimakrise, Energiewende, Preisdruck und Arbeitsbelastung. Viele Frauen fragen sich: Wie kann ich meine Zukunft absichern? Welche Förderungen stehen mir zu? Wie kann ich Teil der Energiewende werden – vielleicht sogar als Mitglied einer Energiegemeinschaft? Das Projekt „Frauen säen Zukunft“ will auf diese Fragen praxis-nahe Antworten geben und Frauen dabei unterstützen, ihre Handlungsspielräume zu erkennen und zu erweitern.

Wissen teilen – Erfahrungen weitergeben

Herzstück des Projekts sind Workshops und Austauschformate, die gezielt für Frauen in der Landwirtschaft bzw. Frauen, die in ländlichen Regionen leben, entwickelt wurden. Die Themen reichen von Finanzwissen und Förderwesen über soziale Absicherung und Altersvorsorge bis zu Energiebildung. Besonders in den generationenübergreifenden Erfahrungsformaten gibt es die Möglichkeit, dass junge und ältere Frauen gemeinsam über ihre Erfahrungen, Werte und Perspektiven sprechen.

Die Veranstaltungen fanden und finden bewusst in reinen Frauengruppen statt. Das schafft einen geschützten Rahmen, in dem offen gesprochen und voneinander gelernt werden kann.

Finanzwissen als Schlüssel zur Selbstbestimmung

Ein Schwerpunkt liegt auf Finanzbildung entlang der Lebensphasen: Wie plane ich meine Altersvorsorge? Was muss ich bei Trennung, Scheidung oder Tod des Partners beachten? Wie kann ich Fördergelder beantragen oder Projekte finanzieren? Expertin Claudia Prudic vermittelt das nötige Grundwissen in verständlicher Sprache – praxisnah, mit Beispielen aus dem Alltag. Denn finanzielle Selbstbestimmung bedeutet Unabhängigkeit.



Bente Knoll ist Landschafts- und Verkehrsplanerin sowie Gender- und Diversity-Expertin. Sie ist Geschäftsführerin im Büro für nachhaltige Kompetenz B-NK GmbH und Obfrau des Instituts für Genderforschung in den Ingenieurwissenschaften.

Kontakt: frau@viacampesina.at

Porträtfoto @Wilke;

Mehr Informationen, Veranstaltungstermine, Podcasts und die interaktive Landkarte gibt es auf www.frauen-saen-zukunft.at

Energie für die Zukunft

Neben Finanzen und sozialer Absicherung widmet sich das Projekt auch der Energiebildung und den Fragen, wie Energiegemeinschaften funktionieren, wie Frauen am Land sich beteiligen oder wie sie selbst initiativ werden können. Expertinnen Heidemarie Rest-Hinterseer und Bente Knoll zeigen, wie Photovoltaik, solidarische Energieprojekte oder neue Geschäftsmodelle umgesetzt werden können. Gerade im ländlichen Raum liegt großes Potenzial: Bauernhöfe bieten Dachflächen, Flächen und Strukturen, die gemeinschaftlich genutzt werden können. So entstehen neue Einkommensquellen – und Frauen können hier eine führende Rolle übernehmen.

Vernetzen, sichtbar machen, inspirieren

Neben Workshops setzt das Projekt auf Kommunikation und Storytelling:

- Online-Kamingespräche bieten Raum für Austausch mit inspirierenden Persönlichkeiten, die sich für sozial-ökologische Transformation einsetzen.
- In Podcasts und Videoporträts erzählen Frauen aus ihrem Alltag – von Herausforderungen, Erfolgen und ihrem Engagement für eine nachhaltige Landwirtschaft.
- Eine interaktive Landkarte auf der Website zeigt, wo überall Frauen aktiv sind und welche Projekte entstehen.

Das Projekt ist partizipativ angelegt – Frauen sind nicht nur Teilnehmerinnen, sondern Mitgestalterinnen. Ihre Erfahrungen fließen in die Entwicklung der Inhalte ein. Damit entsteht Wissen, das direkt aus der Praxis kommt und von der Zielgruppe getragen wird.

„Frauen säen Zukunft“ zeigt, dass Frauen auf dem Land mehr sind. Sie sind Gestalterinnen – von Betrieben, Familien und Zukunftsfragen. Mit ihrem Wissen, ihrer Kreativität und ihrem Mut bringen sie neue Ideen in die Landwirtschaft: solidarische Wirtschaft, faire Energie, achtsame Ernährung, ökologische Verantwortung.

Bente Knoll

Das Projekt wird aus Mitteln des Bundesministeriums für Frauen, Wissenschaft und Forschung gefördert

 **Bundesministerium
Frauen, Wissenschaft
und Forschung**

Komm zur ÖBV-Jugendbewegung!

Wir sind junge Menschen unter 35 – vom Land und aus der Stadt, in Ausbildung, landwirtschaftlicher Praxis, Aktivismus oder Forschung, kurz vor oder mitten im Einstieg in die Landwirtschaft. Unsere Perspektiven sind verschieden – und genau das ist unsere Stärke. Wir wollen eine inklusive, vielfältige und diskriminierungsfreie Bewegung sein, in der alle mitgestalten können.



Im Frühjahr 2025 hat sich eine Jugendbewegung innerhalb der ÖBV – Via Campesina Austria gebildet. Entstanden aus dem Impuls eines Jugendaustauschs mit der jAbL (junge Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft in Deutschland) wurde deutlich: Viele junge Menschen in Ö suchen nach **Vernetzung, agrarökologischer Weiterbildung und politischer Mitgestaltung**. Seither ist unsere Gruppe auf über 40 Engagierte angewachsen – mit vielen Ideen und Plänen für die kommenden Monate.

Monatlicher Austausch

Wir treffen uns **jeden 10. des Monats um 19:00 Uhr online**. Dort tauschen wir uns aus und bekommen Inputs – z. B. am **10. November von Franziskus Forster** (Politischer Referent der ÖBV) zu den **aktuellen GAP-Verhandlungen**.

Landwirtschaftliche Praxis & Inhalte

In Workshops, Hofbesuchen und Thementagen beschäftigen wir uns mit: Zugang zu Land & Boden, Hofübernahme & Kollektivbetriebe, GAP & agrarpolitische Rahmenbedingungen für Jungbäuer*innen, Landtechnik, Fermentation und weiteren Themen, die **dich** interessieren?!

Magdalena Mayer absolvierte ihren Master in „Öko-Agrarmanagement“ (HNE Eberswalde). Währenddessen war sie auf dem 2000m²-Weltacker Berlin tätig, wo sie unter anderem einen Jugendernährungsrat koordinierte. Nach einer Saison auf einer solidarischen Landwirtschaft bei Bologna startete sie bei der ÖBV. Hier ist sie als Bildungsreferentin insbesondere für die Koordination und den Aufbau der ÖBV-Jugend zuständig. Besonders beschäftigen sie Fragen rund um junge Menschen in der Landwirtschaft – wie Zugang zu Land, Hofnachfolge, Förderstrukturen und Diversität auf Höfen. Neben ihrer Tätigkeit bei der ÖBV arbeitet sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL Österreich).

Kontakt: magdalena.mayer@viacampesina.at

Foto im Text: @Hannah Gläser. Porträtfoto @Maja Schachl; Weitere Infos unter www.viacampesina.at



(Inter)nationale Vernetzung & politische Wirkung

Wir vernetzen uns mit Initiativen wie der **jAbL, Perspektive Landwirtschaft und ECVC Youth**. Wir lernen über agrarpolitische Zusammenhänge, tauschen uns mit Entscheidungsträger*innen aus und Entwickeln ein Forderungspapier.

Organisation: partizipativ & inklusiv

- Unser Soziokratie-Team (derzeit 6 Personen): lernt über transparente, gleichwertige Entscheidungsstrukturen (begleitet von Tatjana Tupy).
- Antidiskriminierung: am **18. Januar** machen wir ein Anti-Bias-Training mit Martina Romero, zum Abbau von Teilhabebarrrieren, Hinterfragen von Privilegien und Schaffen eines sicheren Raums.
- Leitbild & Vision: Unser Visionswochenende findet am **12.–14. Dezember** statt. Hier wollen wir als Großgruppe zusammenkommen, uns kennenlernen und Ziele für 2026 und darüber hinaus festlegen (begleitet von Topher Lack). Im Rahmen des Wochenendes wird auch eine Hofexkursion stattfinden.

Kreativität & Freude

Neben inhaltlicher Arbeit feiern wir das Miteinander: mit Filmabenden, Performances, Straßenfesten, Musik, Kunst, Kochen und vielem mehr.

Jetzt ist ein super Moment zum Einsteigen!

Du interessierst dich für kleinbäuerliche Landwirtschaft und suchst Austausch, Lernen und Gemeinschaft? **Dann komm zur ÖBV-Jugend!**

Schreib uns: jugend@viacampesina.at

Magdalena Mayer

Die ÖBV-Jugend wird gefördert durch die aws Sustainable Food Systems Initiative & Rebooting the Food System (Südwind)

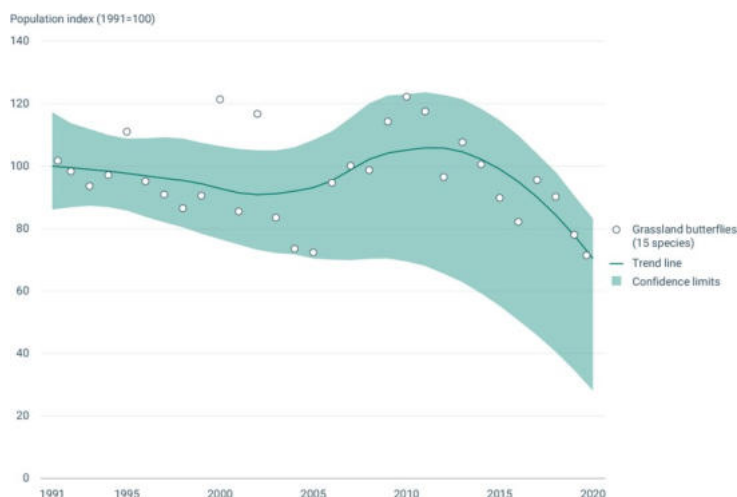


Co-funded by
the European Union

Schmetterlinge - Indikator für landwirtschaftliche Ökosysteme

Eines der Ziele der Wiederherstellungsverordnung ist die **biologische Vielfalt von landwirtschaftlichen Ökosystemen zu verbessern**. Gemessen soll diese Verbesserung unter anderem anhand des **Grasland-Schmetterlingsindex (GBI)** werden. Denn Schmetterlinge zeigen gut, wie es biologischen Lebensräumen geht.

Schmetterlinge sind nach Käfern die artenreichste Insekten-Ordnung. In Österreich gibt es etwas mehr als 4.000 verschiedene Arten. 215 davon sind Tagfalter, das sind jene, die meist auffällig gefärbt und gemustert sind und vorwiegend tagsüber fliegen. Der überwiegende Anteil von 3.856 Arten gehört zu den Nachtfaltern. Viele davon sind klein, unscheinbar und gut getarnt. Lebensmittelmotten gehören etwa zu dieser Gruppe. In Gesamteuropa gibt



Der EU-Grasland-Schmetterlingsindex zeigt seit 1991 einen Rückgang von etwas mehr als 50 %, das heißt, dass sich die Anzahl der Schmetterling in dieser Zeit halbiert hat. Der Rückgang hat sich in den letzten Jahren dramatisch beschleunigt. © Butterfly Conservation Europe

es über 10.600 Schmetterlingsarten, davon sind 500 Arten Tagfalter und von diesen kommen mehr als die Hälfte in Grasland vor. Mehr als die Hälfte der österreichischen Tagfalterarten gilt als gefährdet, fünf Arten sind bereits ausgestorben.

Anzeichen für den Zustand eines Lebensraums

Diese Vielfalt und ihre relativ leichte Beobachtbarkeit machen Schmetterlinge zu guten biologischen Indikatoren, also zu einem Anzeichen für den Zustand eines Lebensraums. Schmetterlinge reagieren zudem sehr empfindlich auf Umweltveränderungen und stehen stellvertretend für viele andere Insekten. Beobachtet man also einen Rückgang an Schmetterlingen kann man davon ableiten, dass auch Heuschrecken, Schwebfliegen oder Wildbienen weniger geworden sind. Der Grund für diesen Zusammenhang liegt in der Entwicklung der Falter.

Schmetterlinge verbringen den überwiegenden Anteil ihres Lebens als Raupe bzw. danach als Puppe. Ihr Leben beginnt, wenn die Raupe aus dem Ei schlüpft. Über Wochen frisst sie an Pflanzen und wächst heran. Danach verpuppt sie sich und nach einigen Tagen oder Wochen schlüpft der erwachsene Falter. Dessen Lebensziel ist es nun, sich zu paaren und Eier abzulegen.

Danach sterben die meisten Falter schon wieder. Nur wenige Tagfalter überwintern, etwa das Tagpfauenauge, das dazu oft kältegeschützte Häuser oder Schuppen aufsucht.

Kraut und Blüten als Lebensgrundlage

Raupen fressen an Pflanzen, so wie viele andere Insektenarten, versteckt im Gras oder Laub. Manche Arten sind dabei nicht wählerisch, sie fressen was ihnen vor die Mundwerkzeuge kommt. Aber es gibt auch viele Schmetterlingsraupen, die nur an einer bestimmten Pflanzenart oder an nur ganz wenigen fressen. Diese Spezialisten sind dadurch besonders anfällig auf Veränderungen. Verschwinden diese Pflanzen von einer Wiese, weil z. B. öfter oder auch nicht mehr gemäht wird, ist auch der Schmetterling weg. Zudem ist jeder Mahdvorgang für die Raupen höchst gefähr-



Das Tagpfauenauge gehört zu den bekanntesten Schmetterlingen. Seine Raupe frisst an Brennnesseln – so wie 50 andere Arten.

©Johannes Maurer

lich und viele sterben dabei. Die Wahrscheinlichkeit unter die Räder zu kommen steigt dabei mit jeder zusätzlichen Mahd im Jahr. Ausgewachsene Schmetterlinge leben von Nektar, sind also Blütenbesucher. Auch sie haben manchmal Pflanzenvorlieben, sind aber nicht so wählerisch wie ihre Raupen. Aber sie benötigen den Nektar der Blüten wie auch andere Bestäuber. Fehlen Blüten in der Landschaft, werden auch Schmetterlinge weniger, genauso wie viele andere blütenbesuchende Insekten.

Zählen als Basis für den Grasland-Schmetterlingsindex

Um fundierte Zahlen zu den Entwicklungen der Schmetterlingsbestände zu erhalten, wird jedes Jahr in der EU der Grasland-Schmetterlingsindex erstellt. Die systematische Erfassung der Schmetterlingspopulationen in den einzelnen Ländern erfolgt allerdings nicht in allen Ländern gleich lange. In Österreich werden die Falter im Rahmen des Index in Tirol seit 2018 und in Restösterreich seit 2020 gezählt.

Die Schmetterlingsindikatoren basieren auf der Feldarbeit von Tausenden geschulter Freiwilliger und professioneller Beobachter, die Schmetterlinge zuletzt auf mehr als 15.000 weit über Europa verstreuten Orten gezählt haben. Diese Freiwilligen legen

nach bestimmten Vorgaben Strecken in der Landschaft fest, die sie mehrmals pro Jahr von Frühling bis Herbst abgehen. Dabei notieren sie welche Schmetterlinge und wie viele davon sie entlang dieser Strecke beobachten. Dieses wiederkehrenden Transekt-Begehungen ermöglicht es gut, Veränderungen zu beobachten.

Die Hälfte der Schmetterlinge sind in 30 Jahren verschwunden

Der EU-Grasland-Schmetterlingsindex zeigt seit 1991 einen Rückgang von etwas mehr als 50 %, das heißt, dass sich die Anzahl der Schmetterlinge in dieser Zeit halbiert hat. In Nordwesteuropa ist dieser Rückgang in erster Linie auf den Verlust von Lebensräumen zurückzuführen, der durch die Intensivierung der landwirtschaftlichen Grünlandnutzung und die Stickstoffablagerung in Naturschutzgebieten verursacht wird. In Nord-, Ost- und Südeuropa (Skandinavien, Finnland und die baltischen Staaten) ist auch



Johannes Maurer ist Biobauer, Ökologe und Obmann des Vereins thema:natur. Zudem ist er beim Naturschutzbüro SUSKE Consulting in Wien mit den Schwerpunkten Bewusstseinsbildung, Kommunikation, Strategien und Leitbilder und Landwirtschaft tätig.

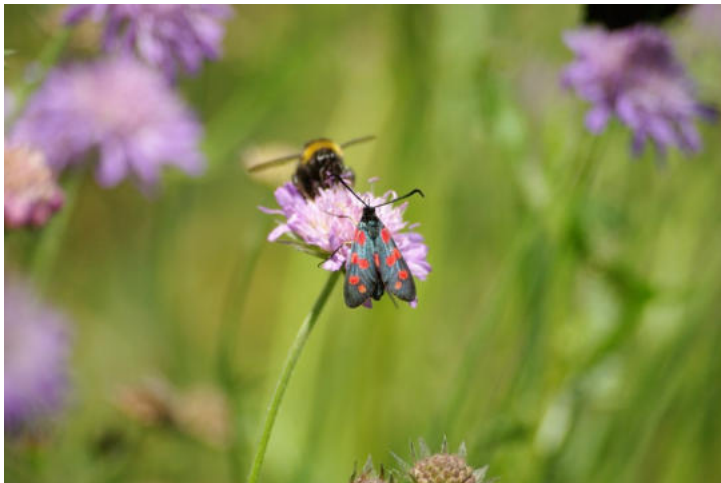
Foto: privat.

E-Mail: info@themanatur.eu

zufriedenstellendes Niveau erreicht wird. Wie hoch dieses Niveau ist, muss Österreich bis 2030 selbst anhand von gemeinschaftlichen Vorgaben festlegen.

Vielfältige Pflanzenwelt bringt Vielfalt an Schmetterlingen

Der Index der Grasland-Schmetterlinge ist keine bürokratische Zahl ohne Bedeutung, sondern beschreibt gut, dass die biologische Vielfalt im Grünland stark zurück gegangen ist. Das betrifft



Schmetterlinge sind gute Zeiger für den Zustand landwirtschaftlicher Ökosysteme. Geht es den Schmetterlingen gut, geht es auch vielen anderen Insektengruppen gut. ©Johannes Maurer

die Aufgabe von Grünlandflächen ein wichtiger Faktor, da durch die Ausbreitung von Sträuchern und Sekundärwäldern weniger Lebensraum für Wiesenfalter zur Verfügung steht. Der in den letzten 33 Jahren beobachtete Rückgang spiegelt wahrscheinlich nur einen Teil des historischen Rückgangs der Wiesenfalter wider, da viele Populationen bereits vor 1990 aus der Landschaft verschwunden waren.

Handeln ist dringend notwendig

Der Index zeigt, dass die Schmetterlingspopulationen in der gesamten EU weiterhin in alarmierendem Tempo abnehmen, und es sind dringend Maßnahmen zum Schutz und zur Wiederherstellung von Lebensräumen erforderlich, um diesen Trend umzukehren – nicht nur zum Schutz der Schmetterlinge, sondern auch zum Schutz anderer wildlebender Insektenbestäuber und ihrer Ökosystemleistungen. In der Wiederherstellungsverordnung gibt es drei verschiedene Indikatoren mit denen die Verbesserung landwirtschaftlicher Ökosysteme überwacht werden kann: neben dem Grasland-Schmetterlingsindex sind das der Vorrat an organischem Kohlenstoff in mineralischen Ackerböden und der Anteil landwirtschaftlicher Flächen mit Landschaftselementen mit großer Vielfalt. Österreich muss nun Maßnahmen ergreifen, um in zwei dieser Indikatoren einen Aufwärtstrend zu erreichen, bis ein



Kaisermantel - Die Raupen leben fast ausschließlich von den Blättern der Veilchen ©Sonja Komar

nicht allein klassische Wiesen, auch Böschungen, Feldraine, Wegrandstreifen oder „Gstetten“ zählen dazu. Wer etwas für den Schutz dieser Tiere machen möchte, muss Maßnahmen für Raupen und für Schmetterlinge umsetzen. Erwachsene Falter brauchen primär Blüten als Nahrungsquelle. Mit vielfältigen Blühmischungen kann ihnen leicht der Tisch gedeckt werden. Raupen brauchen ebenfalls vielfältige Pflanzen als Nahrung. Hier sollten auch Flächen, die sehr feucht oder sehr trocken sind erhalten werden, denn dort wachsen oft Pflanzen, auf die manche Arten spezialisiert sind. Raupen brauchen aber auch Rückzugsräume, wo sie ungestört groß werden können. Artenreiche Flächen sollten daher möglichst selten gemäht werden. Teile sollten auch immer den Winter über ungemäht bleiben. Ein wichtiger Punkt ist zudem Lichtverschmutzung. Licht in der Nacht sollten nur dann leuchten, wenn es auch wirklich gebraucht wird.

Johannes Maurer

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich

Kofinanziert von der
Europäischen Union

Übersicht einiger wichtiger Futterpflanzen für Schmetterlingsraupen

Schmetterlingsraupe	Futterpflanze
Admiral	Brennnessel
Apollo	Fette Henne
Aurorafalter	Wiesen-Schaumkraut, Knoblauchsrauke, Gewöhnliche Nachtviole
Bläulinge	Ginster, Kronwicke, Platterbse, Roter Wiesenklees, Thymian
Dickkopffalter	Gräser
Distelfalter	Brennnessel, Distel, Gewöhnliche Kratzdistel, Kohl-Kratzdistel, Wilde Malve
Dukatenfalter	Ampfer
Feuerfalter	Ampfer, Knöterichgewächse
Großer und Kleiner Eisvogel	Geisblatt
Großer Fuchs	Weide, Pappel
Kaisermantel	Veilchen
Kleiner Fuchs	Brennnessel

Schmetterlingsraupe	Futterpflanze
Kleiner Maivogel	Gemeine Esche, Zitterpappel, Salweide, Rote Heckenkirsche
Perlmutterfalter	Veilchen
Postillon	Luzerne, Gewöhnlicher Hornklee, Bunte Kronwicke sowie weitere Klee- und Wicken-Arten
Scheckenfalter	Flockenblume, Habitskraut, Wegerrich, Großer Ehrenpreis
Schillerfalter	Weide, Pappel
Schwalbenschanz	Doldengewächse
Segelfalter	Prunus Arten
Tagpfauenauge	Brennnessel
Taubenschwänzchen	Wiesen-Labkraut
Trauermantel	Weide, Birke
Weißlinge	Brassicaceae
Zitronenfalter	Faulbaum, Kreuzdorn

Hinweis: Auf der Webseite <https://schmetterlinge.at> findet man eine schöne Übersicht von Raupen & Schmetterlinge samt Fotos.



Bodentag 2025

Praxis- und Vernetzungstag

am 19. November 2025 | ab 13:00 Uhr

10. Bodentag

am 20. November 2025 | ab 08:00 Uhr

Mehr Informationen zu den Programmen unter:
<https://gesunder-boden.de/bodentag>

Veranstaltungsort: **Schwarzachtalhalle**
Rötzer Straße 2, 92431 Neunburg v. Wald



24. Nov. 2025
19 – 21 Uhr
Ankersaal
1100 Wien

EINLADUNG

**BIODIVERSITÄT
LEBEN**

Betriebe zeigen, wie es geht

FARMING FOR nature
BETRIEBEN

RAHMENPROGRAMM

Wir möchten Sie herzlich zur heurigen Farming for Nature Abend-Veranstaltung einladen, wo Sie die Biodiversitäts-Botschafter*innen 2025 kennen lernen können.

Statements von
Andreas Jäger (Meteorologe und Klimajäger)
Andreas Wagner (Vizepräsident NÖ Landwirtschaftskammer)
Günther Mayerl (Green Care)

Musikalische Begleitung
von Amy Yon

Produkt-Verkostung
und Biodiversität zum Angreifen

Im Anschluss laden wir Sie zu einem köstlichen Bauernbuffet und Wildwurst-Wein ein.

Milchbäuerin
aus der Steiermark
Warum ist Milch aus extensiver Haltung gut für Kuh, Natur und Mensch?

Schweinebauer
aus Niederösterreich
Wie kann man Schweine halten und gleichzeitig den Boden zum Summen bringen?

Blumenbäuerin
aus Salzburg
Schnittblumen aus Österreich – welchen Unterschied macht das für Natur und Klima?

Rinderbauer
aus Oberösterreich
Wie kann Renaturierung in der Praxis aussehen?

Weinbäuerin
aus dem Burgenland
Warum schmeckt man Biodiversität im Wein?

ANMELDUNG und Wahl zum Publikumsfieblich

www.farmingfornature.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischen Union

WIR leben Land
(Österreichische Agrarallianz)

WIR leben Land
(Österreichische Agrarallianz)

Von Bauer zu Bauer - ANZEIGEN für Futtermittel, Lebensmittel, Tiere und vieles mehr

<p>Verkaufe</p> <p>Nö, Bezirk Horn, 3580 – Phazalie gereinigt, Soja 0000 Sorte Annushka und Kornberger Goldhirse.</p> <p>Bitte melden bei Franz Brunner</p> <p>Tel. 0664 54836831</p>	<p>Verkaufe</p> <p>Nö, Bezirk Krems-Land</p> <p>18.000 kg Bio-Futterweizen Windsichtergerreinigt, 13,2% Feuchtigkeit, 10,9% Eiweiß, Verladung innerhalb 20 Minuten möglich (auch Sattelanhänger)</p> <p>Bitte melden unter der Tel. 0660/6103001</p>	<p>Verkaufe</p> <p>Nö, Bezirk Waidhofen</p> <p>15 Tonnen BIO-Wickroggen im Gemenge</p> <p>LKW Verladung möglich</p> <p>Bitte melden unter der Tel. 0660 4875355</p>
<p>Suchen</p> <p>Steirerklee, gereinigt</p> <p>Bitte melden bei Sabine im Verbandsbüro</p> <p>Tel.: 0664 24 35 560</p>	<p>Verkaufe</p> <p>Nö, Bezirk Baden, 2523 Tattendorf</p> <p>Bio-Platterbsen. Bitte melden bei Markus Lechner, Tel. 0664 8145907</p>	<p>Verkaufe</p> <p>NÖ, Bezirk Gänserndorf, 2225</p> <p>ca. 600 kg Bioquitten (Apfel/Birne).</p> <p>Tel. 0664 6214111</p>
<p>Suche</p> <p>Suche laufend Bio Miscanthus, bitte melden bei David Reiser, Tel. 0680 32 70 994</p>	<p>Weitere Anzeigen:</p> <p>https://erde-saat.at/von-bauer-zu-bauer/</p> <p>Melde dich gerne bei uns, wir nehmen deine Anzeige auch mit auf.</p>	<p>Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Inhalte von Kleinanzeigen und Inserate.</p>

Vorschau 2026 - Erde & Saat Mitgliederzeitung

Auch im kommenden Jahr planen wir wieder drei Ausgaben unserer Erde & Saat-Mitgliederzeitung – mit spannenden Schwerpunktthemen für euch. Gerne nehmen wir eure Themenwünsche, Beiträge, Meinungen und Anzeigen mit auf. Meldet euch dazu einfach im Verbandsbüro – wir freuen uns auf eure Beiträge!

Unsere nächste Mitgliederzeitung erscheint im März 2026.

Druckschluss ist Mitte Februar.

Schwerpunkt: **Österreich als Bio-Vorreiter – ein internationaler Vergleich**

Weitere Inhalte: Neues aus der QM, Weiterentwicklung unserer Arbeitsweise, Veranstaltungen, Rückblick der Wintertagung uvm.

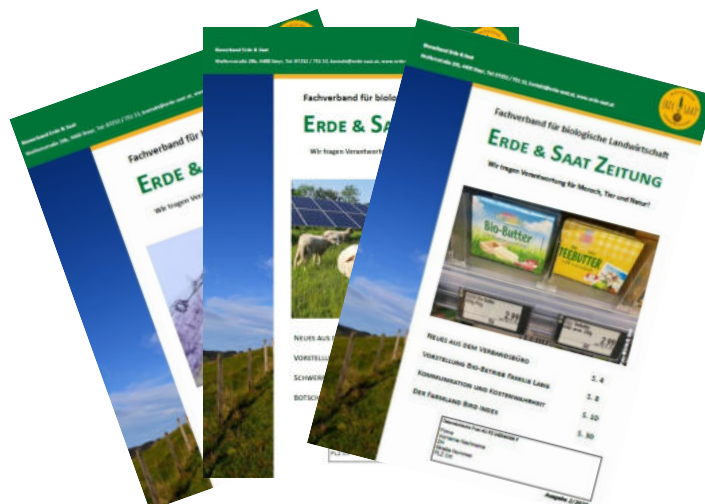
Für Anzeigenkunden stehen unsere aktuellen Mediadaten bereit – meldet euch gerne bei uns. Wir freuen uns über Unterstützung!

Jetzt Abo sicher:

Du erhältst die Erde & Saat-Mitgliederzeitung noch nicht, würdest sie aber gerne abonnieren? Kein Problem – du kannst die drei jährlichen Ausgaben auch in gedruckter Form beziehen. Ein Abonnement kostet 40 €. Melde dich dazu einfach bei Sabine.

Alle bisherigen Ausgaben findest du auch online unter:

<https://erde-saat.at/verbandszeitungen/>



Waldviertler Biogespräche 2025 / 2026

Die Waldviertler Biogespräche in Zwettl gehen mit folgendem Programm in die nächste Saison und laden herzlich dazu ein:

20. November 2025 - Gesunder Mensch

Unser Mikrobiom hat sich mit uns entwickelt und wir leben mit ihm. Der Vortrag erzählt, wie wir es mit unseren Lebensmitteln beeinflussen, lenken und stärken können, wo Fermentationsprozesse in unserer Esskultur stecken und welche Funktionen Kräuter und Gewürze haben. Im Fokus steht stets die Qualität der Zutaten und die Art und Weise der Prozesse, wie wir mit den Lebensmitteln umgehen. Im praktischen Teil nachmittags unternehmen wir den Versuch, die Wirkungen unterschiedlicher Zubereitungen und Lebensmittelkombinationen zu erschmecken.

Moderation & Einführung: **Martina Fink**, Demeter-Landwirtin, www.finkundgut.at und Vortragende: **Karin Buchart**, Ernährungswissenschaftlerin, & Autorin mehrerer Bücher über Ernährung, Kräuter und Heilpflanzen. Derzeit arbeitet sie mit Koch Thomas Hollaus am Aufbau des Fermentationszentrums an Fort Kniepass in Unken im Pinzgau. www.buchart.at

22. Jänner 2026 - Gesundes Tier

Tiergesundheit bei Wiederkäuern in der BIO-Landwirtschaft



Dr. Leopold Podstatzky, Tierarzt, beschäftigt sich mit der Tiergesundheit bei Wiederkäuern und ist an der HBLFA Raumberg-Gumpenstein an der Außenstelle Wels unter anderem für die Durchführung und Koordinierung von Versuchen zu den Auswirkungen verschiedener Faktoren auf die Tiergesundheit von Wiederkäuern zuständig. In seinem Vortrag spricht er über Haltungsformen, Umwelteinflüsse sowie Parasitenmanagement am Bio-Betrieb.

AchDung! Wie Dungkäfer Weideökosysteme am Laufen halten & was wir für ihre Vielfalt tun



Elisabeth Glatzhofer ist Biologin beim Institut für Naturschutzforschung und Ökologie (V.I.N.C.A.) in Wien. Sie forscht u.a. an Dungkäfern und Weideökosystemen und ist in der Naturschutzpraxis tätig. Dabei liegt ihr Fokus auf die Zusammenarbeit von Forschung und Landwirtschaft. Dungkäfer liefern wichtige ökologische Funktionen in Weidesystemen. Wieso diese kleinen Insekten die größten Helfer auf den Weiden sind, wie sie leben und warum es immer weniger von ihnen

gibt, wird in diesem Vortrag beleuchtet. Es werden außerdem Einblicke in Forschungsprojekte über Dungkäfern gegeben und gezeigt, wie landwirtschaftliche Betriebe die Dungkäferdiversität fördern und dabei von vielen Vorteilen profitieren können.

Weideinnovationen im Trockengebiet: Kreislaufwirtschaft, Tierhaltung, & Abhofvermarktung



Vinzenz Harbich führt mit seiner Familie einen Biohof im Marchfeld, der seit 1993 auf biologische Kreislaufwirtschaft setzt.

Unser Biohof Harbich beschäftigt sich mit allen Themen rund um die Weidehaltung, von extensiver Naturschutzbeweidung bis zu intensiver, bewässerter Ackerweide. Dabei nutzen wir verschiedene Werkzeuge wie angepasste Weidemischungen, Agroforst und „Mobgrazing“.

12. Februar 2026 - Gesunde Biene

Programm folgt.

19. Februar 2026 - Gesunde Pflanze

Am Vormittag: Pflanzengesundheit durch Artenvielfalt

Die Vielfalt des Lebens schwindet auch bei uns in atemberaubendem Tempo. Insekten sind innerhalb weniger Jahrzehnte um 80% weniger geworden, Feld- und Wiesenvögel um 50%. Die Roten Listen der Tier- und Pflanzenarten werden immer länger. Was können wir als Landwirte, Gartenbesitzer u.ä. dagegen tun?

Vortragende: **Walter Watzl** und **Gerhard Loupal** vom Verein free-Nature in St.Martin beleuchten die Ursachen des Artensterbens und geben praktische Tipps, wie dieses gebremst werden kann.

Am Nachmittag: Klangtherapie – Singvögelfrequenzen

Haben Töne, Singvögelfrequenzen einen Einfluss auf Wachstum und Qualität der Vegetation? Neben Feuchtigkeit, Temperatur (Sonne) und Mikroorganismen des Bodens haben auch „Naturtöne“ – Von Singvögeln, menschlicher Gesang oder Beschallung mittels besonders geeigneter Musik (wie Klassikwerke etc.) – einen interessanten Einfluss auf Qualität und Wachstum von Pflanzen. Und zwar generell. Welche Anwendungsmöglichkeiten ergeben sich daraus für die Praxis? Welche Ergebnisse daraus sind bereits erzielt worden? Diese Fragen und darüber hinaus gehende Nutzungsmöglichkeiten werden an diesem Nachmittag präsentiert und behandelt von **Stefan Großbichler**.

26. März 2026 - Gesunder Boden

Mit dem Vortragenden **Peter Gockl**.

Wir freuen uns auf euer Kommen!

Veranstaltungsort: FS Edelhof, Edelhof 1, 3910 Zwettl

Kosten / Tag: € 40,-- (inkl. Mittagessen)

Info und Anmeldung bei: Manuela Riß, manuelariss@aon.at

Nachgefragt im Parlament

Wir haben allen LandwirtschaftssprecherInnen im Parlament folgende Frage gestellt und um eine Stellungnahme gebeten. Die Antworten seht ihr hier, gereiht nach deren Eintreffen bei uns.

Unser Frage: *Der aktuelle Vorschlag der EU Kommission zum Finanzrahmen nach 2027 sieht eine neue Struktur für die Agrarförderungen vor. Aus jetziger Sicht gibt es weniger Geld bzw. zweckgebundenes Geld für die Landwirtschaft und der Spielraum zur Verwendung wird mehr den Nationalstaaten überlassen. Was hältst du von dem Vorschlag und was sind deine Ideen dazu?*

Karin Doppelbauer, NEOS:



Karin Doppelbauer
©Andreas Kalteis

„Der Kommissionsvorschlag sieht eine komplette Neustrukturierung einer jahrzehntelangen Förderpraxis vor. Dass durch den neuen Vorschlag Verwaltungsvereinfachungen für Mitgliedstaaten und Landwirt:innen ermöglicht werden, ist zu begrüßen, es ist aber noch sehr vieles unklar. Durch die Vermischung von Fördergeldern aus verschiedensten Bereichen in einem einzigen Fonds muss die Verwendung der Gelder zwischen den verschiedenen Zuständigkeiten ausgehandelt werden – dies wird eine Schlüsselfrage sein.

Eine Entbürokratisierung im Förderwesen und das Schaffen einer verstärkten Anreizwirkung sehen wir sehr positiv. Besonders wichtig ist, einen fairen Wettbewerb zwischen den Mitgliedstaaten zu erhalten und die Biolandwirtschaft durch Anreize weiter zu stärken.“

Elisabeth Feichtinger, SPÖ:

„Der neue EU-Finanzrahmen soll mehr Spielraum im Einsatz von EU-Geldern geben. Das ist weder gut noch schlecht. Die entscheidende Frage ist, wie diese zusätzliche Flexibilität genutzt wird.



Elisabeth Feichtinger
©E. Feichtinger, SPÖ

Der SPÖ und mir persönlich ist es wichtig, dass jene Landwirt:innen gefördert werden, die besonders Unterstützung brauchen und verdienen. Das heißt für mich, kleine und mittlere Betriebe stärken. Deshalb unterstützen wir die Forderungen der EU-Kommission nach einer Höchstgrenze für Förderungen pro Betrieb und eine abnehmende Förderung bei zunehmender Hektarzahl. Mit den frei werdenden Mitteln sollen kleine und mittlere Betriebe unterstützt werden, die gegenüber Großbetrieben Wettbewerbsnachteile haben. Gleichzeitig wollen wir jene Be-

triebe stärker fördern, die auf besonders hohe Standards im Umwelt- und Tierschutz setzen.“

Olga Voglauer, Die Grünen:

„Die GAP muss europäisch bleiben – es braucht klare, europaweit einheitliche Vorgaben für die Unterstützung der kleinstrukturierten Landwirtschaft und der ökologischen Transformation.

Wir fordern daher eine Zweckbindung für Umwelt- und Klima-



Olga Voglauer ©O.
Voglauer, Die Grünen

maßnahmen und die Stärkung der Bio-Landwirtschaft, durch ausreichende Finanzierung. Es braucht einheitliche Mindeststandards im Umwelt- als auch Sozialbereich, um europaweit faire Wettbewerbsbedingungen zu schaffen. So belohnen wir diejenigen, welche nach den höchsten Standards arbeiten und Gesetze einhalten. Kappung und Degression sind unerlässlich, ebenso wie eine Umverteilung der freiwerdenden Gelder auf kleinere Betriebe. Langfristig wollen wir eine Abkehr von Flächenzahlungen, stattdessen Förderung des Arbeitsaufwands und der Umweltleistungen.“

Georg Strasser, ÖVP:

„Die von der EU-Kommission skizzierten Kürzungen im Mehrjährigen Finanzrahmen sind aus unserer Sicht nicht akzeptabel. Agrarpolitik ist Sicherheits- und Standortpolitik. Agrargelder müssen weiterhin separat behandelt werden, wir brauchen eine klare, eigenständige Agrarpolitik.



Georg Strasser
©Bauernbund

Der geplante Single Fund gefährdet die Versorgungssicherheit und droht Wettbewerbsverwerfungen auszulösen, weil künftig unterschiedliche Beträge national ausbezahlt würden. Das ist ein gefährliches Spiel, das einige Länder bevorzugt und andere benachteiligt. Gerade in Krisenzeiten braucht Europa ein starkes Agrarbudget, um Wettbewerbsfähigkeit, ökologische Produktion und Versorgungssicherheit zu sichern.“

Peter Schmiedlechner, FPÖ:

Es lag uns bis zum Redaktionsschluss keine Rückmeldung vor.

Wolfgang Plaimer
Erde & Saat

Die Zukunft ist BIO
Erde & Saat Herbst-Seminar
Sa, 29.11.2025 - 09:00 bis 12.000 Uhr im
Seminarhof Silbersberg in Pichl / Wels

Bio sichtbar machen, planetare Verantwortung leben &
Tierwohl stärken mit den Top-Referentinnen:
Claudia Zinner, Sigrid Stagl und Roswitha Marhold



Claudia Zinner © Dieter Schweig



Sigrid Stagl © Matt Observe/NEWS



Roswitha Marhold © Erde & Saat

Wir bitten um **Anmeldung** im unter kontakt@erde-saat.at
oder per SMS / WhatsApp 0664 / 24 35 560.
EINTRITT FREI - Anrechnung von Weiterbildungsstunden möglich.

Eine
öffentliche
Veranstaltung



Erde & Saat Wintertagung 2026

Sa., 24.01.2026, ab 09:00 Uhr
Bildungshaus St. Hippolyt / St. Pölten

Wald, Feld, Teller - Gemeinsam für eine nachhaltige Zukunft
mit Andrea Heisteringer (Expertin für Bio-Landbau) und
Klaus Wanninger (Landschaftsplaner und Gehölzexperte) uvm.

Bitte merkt euch diese Termine vor!

Detailliertes Programm der Erde & Saat Wintertagung 2026 folgt.