

DER PRESSE- UND INFORMATIONSDIENST DER LANDWIRTSCHAFT

Pressedienst Nr. 15769
Dienstag, 25. Februar 2020

Bauernbund führt Protestveranstaltungen in den Bundesländern durch	1
EU-Schweinefleisch-Exporte stiegen 2019 um 20%	1
Zahl der heimischen Milcherzeuger 2019 weiter gesunken	2
EU-Anteil an ukrainischen Agrarimporten lag 2019 erstmals über 50%	2
Heimischer Kartoffelmarkt weiterhin gut mit Ware versorgt	2
LK OÖ: Herkunftskennzeichnung ist Grundlage für Wahlfreiheit bei Lebensmitteln	3
Wiener Biomassekraftwerk Simmering wieder in Betrieb	5
Überpopulation an Fischräubern bremst Investitionen steirischer Teichwirte	5
Oberösterreichische Gartenland-Tour geht in die zwölfte Saison	6

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



Die Niederösterreichische
Versicherung

Bauernbund führt Protestveranstaltungen in den Bundesländern durch

Forderung: Schluss mit existenzgefährdenden Schleuderpreis-Aktionen

Wien, 25. Februar 2019 (aiz.info). - Morgen, Mittwoch, blockiert der Österreichische Bauernbund gemeinsam mit seinen Länderorganisationen in mehreren Bundesländern die Zentrallager und Filialen von Spar Österreich, weil der Handelsriese bisher keinerlei Entgegenkommen bei den Preisverhandlungen gezeigt hat und sich die Konzernleitung "wie ein Feudalherr" den Bauern gegenüber benimmt, so die Kritik. * * * *

"Manche Lebensmittelhandelsketten stellen sich mit ihrem Verhalten gegen heimische Bauernfamilien und somit gegen die nachhaltigste Form der Landwirtschaft", betont der Bauernbund. Bei den morgigen Demonstrationen wird an die Adressaten eine Liste mit folgenden Forderungen übergeben: ein Stopp der "chronischen Aktionitis", ein Österreichbonus auf heimische Lebensmittel und ein Ende der Konsumenten-Täuschung mit rot-weiß-roten Fähnchen auf ausländischer Ware.

Die Protestaktionen des Österreichischen Bauernbundes werden in partnerschaftlicher Zusammenarbeit mit den Landesbauernbünden durchgeführt. Eine Liste mit den genauen Standorten der Aktionen in den Bundesländern kann auf www.aiz.info im Anschluss an diesen Beitrag als pdf-Dokument heruntergeladen werden. (Schluss)

EU-Schweinefleisch-Exporte stiegen 2019 um 20%

Lieferungen nach China um 78% gesteigert

Brüssel, 25. Februar 2020 (aiz.info). - Die Exporte von EU-Schweinefleischprodukten in Drittländer konnten 2019 gegenüber dem Vorjahr um 20% auf 4,74 Mio. t Karkassengewicht gesteigert werden, das entspricht einem Wert von 10,2 Mrd. Euro. Dies geht aus aktuellen Zahlen der EU-Kommission hervor. China blieb mit einem Anteil von 51% der weitaus größte Abnehmer der EU und erwies sich auch als Exportmotor: Die Lieferungen in die Volksrepublik konnten um 78% auf rund 2,42 Mio. t erhöht werden. Der Hauptgrund für diesen deutlichen Zuwachs ist bekanntlich die Afrikanische Schweinepest (ASP), welche die chinesische Schweineproduktion stark dezimiert und damit den Importbedarf des Landes immens erhöht hat. China ist mit einem Weltmarktanteil von 46% nicht nur der größte Produzent von Schweinefleisch, sondern mit einem Anteil von rund 40% auch der weitaus größte Importeur dieses Produkts. * * * *

Mit einer Menge von 456.700 t war Japan 2019 der zweitgrößte Käufer von EU-Schweinefleisch, die Lieferungen dorthin nahmen aber nur um 0,3% t zu. Deutlich rückläufig waren die Ausfuhren nach Südkorea, sie schrumpften um fast 23% auf 267.000 t. Die Lieferungen Richtung Philippinen fielen mit 228.800 t um 21% geringer aus. Ein Minus wiesen auch die Exporte nach Hongkong auf, sie betragen 215.400 t (-7%). Den stärksten Rückgang bei den Top-Ten-Abnehmern wiesen die Lieferungen in die USA auf, hier ergab sich eine Abnahme um 24% auf 129.500 t. Eine positive Entwicklung verzeichneten laut EU-Kommission die Ausfuhren nach Australien mit einer Zunahme um knapp 8% auf 111.200 t. Um 9% auf 94.600 t legten die Exporte nach Vietnam zu. (Schluss) kam

Zahl der heimischen Milcherzeuger 2019 weiter gesunken

AMA: Rückgang um 976 Lieferanten verzeichnet

Wien, 25. Februar 2020 (aiz.info). - Zum Stichtag 31. Dezember 2019 gab es in Österreich noch 25.608 Milcherzeuger. Das waren um 976 Lieferanten oder 3,7% weniger als im Jahr 2018, teilte die Agrarmarkt Austria (AMA) heute mit. Der fortschreitende Strukturwandel zeige sich auch darin, dass vor 20 Jahren, also im Jahr 1999, im Inland noch 72.358 Milcherzeuger verzeichnet wurden. Seit damals stellten somit 46.750 Bauern ihre Lieferungen ein. Dieser Trend dürfte sich auch im Jahr 2020 fortsetzen, so die AMA. * * * *

Für das Gesamtjahr 2019 beträgt die von den österreichischen Bäuerinnen und Bauern angelieferte Milchmenge insgesamt 3.377.749 t. Davon wurden 3.139.711 t von inländischen Molkereien und Käsereien übernommen, 238.038 t gingen an Verarbeiter in Nachbarländern. (Schluss)

EU-Anteil an ukrainischen Agrarimporten lag 2019 erstmals über 50%

Polen ist wichtigstes Exportland

Kiew, 25. Februar 2020 (aiz.info). - Die Ukraine hat 2019 Agrar- und Ernährungsgüter in einem Gesamtwert von rund 6,1 Mrd. USD (5,6 Mrd. Euro) importiert und damit um 11,1% mehr als im Jahr davor, wie aus einem Bericht des Kiewer Instituts für Agrarökonomie hervorgeht. Überdurchschnittlich - um 16,2% auf mehr als 3,1 Mrd. USD (2,9 Mrd. Euro) - nahmen dabei die Bezüge aus der Europäischen Union zu. Zudem stieg deren Anteil an den gesamten Importen dieser Warengruppe erstmals auf etwas mehr als die Hälfte. Weitere 18,3% beziehungsweise 7,4% entfielen auf Länder Asiens und Lateinamerikas. * * * *

Die ukrainischen Agrareinfuhren aus Polen, das schon seit 2017 ganz oben auf der Liste der einzelnen Exportländer steht, wurden 2019 sogar um 18,5% gegenüber dem Vorjahr auf gut 659 Mio. USD (609 Mio. Euro) ausgebaut. Dem folgten Deutschland mit etwa 511 Mio. USD (472 Mio. Euro) sowie die Türkei und Italien mit 416 Mio. USD (385 Mio. Euro) beziehungsweise 394 Mio. USD (364 Mio. Euro). Die wertmäßig wichtigsten Importpositionen waren im Berichtsjahr Obst und Beeren mit insgesamt 673 Mio. USD (622 Mio. Euro), Fisch und Meeresfrüchte (645 Mio. USD oder 596 Mio. Euro), alkoholische und alkoholfreie Getränke (533 Mio. USD oder 493 Mio. Euro) sowie Tabakwaren (496 Mio. USD oder 458 Mio. Euro). (Schluss) pom

Heimischer Kartoffelmarkt weiterhin gut mit Ware versorgt

Kein Angebotsdruck - Erzeugerpreise unverändert

Wien, 25. Februar 2020 (aiz.info). - Der österreichische Erdäpfelmarkt zeigt sich weiter von seiner stabilen und ruhigen Seite. Mit den milden Temperaturen und der schwindenden Hoffnung auf höhere Preise steigt zusehends die Abgabebereitschaft der Landwirte, ihre Läger zu leeren. Von einem Vermarktungsdruck kann aber nicht gesprochen werden, da man weiterhin davon ausgeht, die vorhandenen Lagermengen bis Saisonende am Inlandsmarkt unterbringen zu können, berichtet die

Interessengemeinschaft Erdäpfelbau. Die Qualitätsprobleme bewegen sich im bisherigen Rahmen. Aussortierungen durch Lagerdruckstellen und die physiologische Alterung der Knollen nehmen aber stetig zu. * * * *

Auf der Absatzseite fehlt es weiter an neuen Impulsen. Die Inlandsnachfrage bleibt auf saisontypisch ruhigem Niveau, Exporte sind zu derzeitigen Preisen nicht realistisch. Preislich gibt es keine Änderung zu den Vorwochen. In Niederösterreich wurde zu Wochenbeginn ein unverändertes Preisband von 22 bis 28 Euro/100 kg je nach Sorte und Qualität genannt, wobei für drahtwurmfreie, kleinpackungsfähige Premiumware mit AMA-Gütesiegel meist 25 Euro bezahlt werden. Aus Oberösterreich wurden Preise von bis zu 30 Euro/100 kg gemeldet.

Am deutschen Speisekartoffelmarkt hat sich in der vergangenen Woche wenig verändert. Angesichts der schwindenden Hoffnung auf weitere Preisanhebungen steigt die Bereitschaft der Landwirte, ihre Kühlläger zu öffnen und den Markt zu bedienen. Insgesamt stehen momentan gut ausreichende Mengen zur Verfügung. Die Qualitäten bei der Speiseware überzeugen meist noch, die ungewöhnlich hohen Tagestemperaturen erschweren aber zunehmend das Lagermanagement. Vom Exportmarkt gibt es derzeit wenig Positives zu berichten. In Frankreich versucht man derzeit, die relativ hohen Lagerbestände mit ansprechenden Preisen in Osteuropa abzubauen. Die deutschen Erzeugerpreise blieben weitgehend unverändert auf dem Niveau der Vorwoche. Im Bundesdurchschnitt wurden zuletzt zwischen 22,40 und 24,00 Euro/100 kg bezahlt. (Schluss)

LK OÖ: Herkunftskennzeichnung ist Grundlage für Wahlfreiheit bei Lebensmitteln

Langer-Weninger: Vergabevorschriften für Beschaffung anpassen

Linz, 25. Februar 2020 (aiz.info). - Österreichs Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeiter sind Vorbild in Sachen Qualität, Nachhaltigkeit, Bioanteil, Tierwohl, Gentechnikfreiheit, Hygienestandards und kleinregionaler Wertschöpfungsketten. Die Konsumenten wollen wissen, was sie essen und würdigen daher diese Vorreiterfunktion. Beim Lebensmitteleinkauf, wo die Herkunft für sie erkennbar ist, greifen sie fast ausschließlich zu österreichischen Erzeugnissen. Das gilt insbesondere für Lebensmittel mit EU-weit verpflichtender Herkunftsangabe, wie zum Beispiel Frischfleisch, Eier, Obst und Gemüse sowie Bioprodukte. Die gegebene Transparenz ermöglicht ihnen hier, anders als in der Gemeinschaftsverpflegung, die Wahlfreiheit. Die Landwirtschaftskammer fordert seit Jahren durch die Herkunftsauslobung für Fleisch, Milch und Eier als Hauptzutat in Speisen sowie verarbeiteten Produkten hier die gleiche Transparenz und Wahlfreiheit zu schaffen. Dieses Anliegen wurde auch im aktuellen Regierungsprogramm verankert, ebenso wie der Zusatz, dass die Beschaffung in öffentlichen Einrichtungen konsequent auf heimische Produkte umgestellt und auch der Bioanteil schrittweise ausgebaut werden soll. "Wir fordern nun die rasche Umsetzung dieser Punkte", betont Oberösterreichs LK-Präsidentin **Michaela Langer-Weninger**. * * * *

Vergabevorschriften für Lebensmittelbeschaffung anpassen

Sie prangert vor allem an, dass Politik und öffentliche Hand zwar den Bauern in vielen Bereichen höchste Standards vorgeben, die auch zu spürbar höheren Produktionskosten führen, aber nicht bereit sind, den höheren Preis in der eigenen Lebensmittelbeschaffung zu bezahlen. "Diese Widersprüche können von den Landwirten nicht mehr länger hingenommen werden. Die vom Land Oberösterreich in einigen ihrer Einrichtungen gesetzten Initiativen für regionale Lebensmittel müssen konsequent auf alle ausgeweitet und rasch zum allgemeinen Standard gemacht werden", appelliert Langer-Weninger. Zur Sicherstellung einer heimischen Lebensmittelversorgung in der öffentlichen Gemeinschaftsverpflegung müssen vor allem bestehende Vergabevorschriften angepasst und verstärkt Herkunfts- und Qualitätskriterien herangezogen werden.

Die am 1. April 2020 in Kraft tretende EU-Primärzutatenverordnung verbessere zwar den Täuschungsschutz, beseitige aber in den meisten Fällen nicht die Anonymität der Rohstoffherkünfte, so die Präsidentin. Daher seien ergänzend wirksame nationale Regelungen nötig. "Ein Ausbau der Herkunftskennzeichnung würde auch die Position der Landwirtschaft in der Lebensmittelkette massiv stärken, da damit bäuerliche Lieferanten weniger austauschbar werden. Die Erweiterung der Auslobung ist auch eine dringend notwendige Antwort auf den steigenden Anteil an Handelsmarken mit zumeist anonymen und beliebig austauschbaren Rohstoffherkünften. Aggressive Preisaktionen vernichten Wertschöpfung für Landwirtschaft und Lebensmittelwirtschaft und sollen daher zurückgedrängt werden", zeigt Langer-Weninger einen zusätzlichen Grund auf.

Der Klimaschutzaspekt ist ein weiteres wesentliches Argument, das mit Nachdruck für die Einführung einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung spricht, denn heimische Lebensmittel werden wesentlich klimaeffizienter hergestellt als anderswo, und zudem soll sie bei wichtigen Lebensmitteln dazu führen, dass diese Warengruppe wieder weniger kreuz und quer durch Europa und die Welt transportiert wird.

Für Kammerdirektor **Karl Dietachmair** ist es befremdlich, dass Österreich im EU-Vergleich mit 9,7% der Haushaltsausgaben die viertniedrigsten Kosten für Lebensmittel hat (Eurostat). "Diese fehlende Wertschöpfung hat den gesamten Sektor der Land- und Ernährungswirtschaft massiv unter Druck gebracht. Unsere Bauern bekennen sich zu hohen Produktions- und Qualitätsstandards, wenn diese über ihre Erzeugerpreise auch fair abgegolten werden. Eine wesentliche Voraussetzung dafür ist eine entsprechende Transparenz, wie sie mit der geforderten Ausweitung der Herkunftskennzeichnung geschaffen werden soll."

Die Umsetzung dieser Maßnahme soll für die betroffenen Betriebe administrativ möglichst einfach erfolgen, indem im Zutatenverzeichnis für die Hauptzutat ein Hinweis auf die Herkunft (z. B. Österreich) erfolgt. Im Falle der Verwendung des rot-weiß-roten AMA-Gütesiegels könnte diese zusätzliche Angabe entfallen. Betroffen von der vorgeschlagenen Regelung wären nur verpackte Lebensmittel wie Fleischerzeugnisse, Milch- und Eiprodukte. In der Gemeinschaftsgastronomie könnte die Herkunftsangabe wahlweise auf Menüplänen, durch Aushang bei der Speisenausgabe oder im Rahmen digitaler Informationssysteme erfolgen.

Seit vier Jahren Herkunftskennzeichnung im LK-Gästehaus

Dass die geforderte Art der Herkunftskennzeichnung auch praktisch machbar ist, stellt die LK seit vier Jahren in ihrem kammereigenen Restaurant unter Beweis. "Der dafür erforderliche Aufwand ist jedenfalls vertretbar. Die dargelegte Transparenz bei der Lebensmittelherkunft wird sowohl von den Mitarbeitern als auch von den Seminargästen sehr geschätzt", betont Dietachmair. (Schluss)

Wiener Biomassekraftwerk Simmering wieder in Betrieb

Nachfolgeregelung für Förderung verspätet umgesetzt

Wien, 25. Februar 2020 (aiz.info). - Das Biomassekraftwerk in Wien-Simmering ist wieder in Betrieb gegangen, berichtet die APA. Es war mehrere Monate stillgelegt worden, weil die Biomasseförderung ausgelaufen war und Wien erst mit monatelanger Verspätung eine Nachfolgeregelung umgesetzt hatte. Mit der im Biomassekraftwerk Simmering gewonnenen Energie wurden 48.000 Wiener Haushalte mit Strom und 12.000 mit Wärme versorgt. Seit der Eröffnung des Kraftwerks 2006 sind dadurch laut Wien Energie jährlich 144.000 t CO₂ eingespart worden. * * * *

Wie berichtet, stellte das Biomassekraftwerk Simmering Ende Juli 2019 seinen Betrieb ein. Wegen des niedrigen Strompreises war der als klimafreundlich geltende Biomassebetrieb nur wirtschaftlich, weil die Wien Energie pro Kilowattstunde rund 10 Cent an Förderung bekommen hatte. Die Förderung sei jetzt ausgelaufen, wurde von den Betreibern betont. "Dieser Schritt wäre vermeidbar gewesen, denn die Rahmenbedingungen für den Weiterbetrieb des Biomassekraftwerks wurden von der vorigen Bundesregierung zeitgerecht und ordnungsgemäß geschaffen", stellt dazu das damalige Bundesministerium für Nachhaltigkeit und Tourismus (BMNT) fest. Das Ressort habe sich intensiv für den Erhalt von Biomassekraftwerken eingesetzt. Offenbar habe es die Wiener Stadtregierung verabsäumt, das Biomasse-Grundsatzgesetz rechtzeitig umzusetzen. Aus Sicht des Ministeriums wäre die vorübergehende Stilllegung vermeidbar gewesen. (Schluss)

Überpopulation an Fischräubern bremst Investitionen steirischer Teichwirte

Titschenbacher: Höhere Bedarfsdeckung angestrebt

Graz, 25. Februar 2020 (aiz.info). - In der Steiermark gibt es aktuell 350 Teichbewirtschafter und Fischzüchter. Sie bringen jährlich 550 t Karpfen (minus 50 t gegenüber den Vorjahren) und etwa 600 t forellenartige Fische vorwiegend auf den regionalen Markt. Aufgrund der Probleme mit Fischräubern haben in den vergangenen Jahren 50 von ihnen den Betrieb aufgegeben (12,5%). Dabei punktet Fisch aus regionalen Teichen mit Frische, kurzen Transportwegen und einem besonders vorteilhaften ökologischen Fußabdruck. Forellen, Lachsforellen, Saiblinge und Karpfen zählen zu den äußerst beliebten heimischen Arten in der Steiermark. 100 Fisch-Direktvermarkter bieten ab Hof und auf Bauernmärkten im Bundesland frische Ware und Delikatessen wie Räucherfische, sauer eingelegte Fische, Sulzen, Pasteten sowie Aufstriche an. Die neue Online-Plattform "Gute Wahl: Fisch!" informiert die Bevölkerung über die hohe Qualität der steirischen Fische und wie sie herangezogen werden. Sie liefert auch Adressen von heimischen Teichwirten sowie Gasthöfen und Restaurants, die diese Produkte anbieten. * * * *

Leider kommen heimische Fische rein rechnerisch nur sehr selten auf den Tisch. "Zwar ist der jährliche Pro-Kopf-Verbrauch zuletzt von 8,5 auf rund 10 kg gestiegen, davon sind aber nur 0,6 kg heimische Fische", rechnet **Helfried Reimoser**, Geschäftsführer des steirischen Teichwirte- und Fischzüchter-Verbandes, vor. Der überwiegende Teil wird importiert - hauptsächlich Meerestische, aber auch Ware von großen Fischfarmen wie Lachse.

Fischräuber richten Schäden in mehrfacher Millionenhöhe an

"Die steirischen Teichwirte wollen ihre Flächen ausweiten und die Bedarfsdeckung auf 12% verdoppeln", so Landwirtschaftskammer (LK)-Präsident **Franz Titschenbacher**, "doch die grenzenlose Überpopulation an Fischottern und anderen Fischfeinden bereitet ihnen die größten Probleme und verhindert einen zügigen Ausbau, weil unter solchen Voraussetzungen nur sehr verhalten investiert wird." Vor allem Fischotter haben die Bestände in Bächen und Flüssen bereits maßgeblich dezimiert. Aus den steirischen Gewässern plündern sie jährlich rund 1.000 t Fische. Der Schaden für die Teichwirte liegt bei rund 10 Mio. Euro. Daneben fallen große Mengen auch Kormoranen und Reiher zum Opfer. LK und Teichwirtschaftsverband verlangen daher, die Überpopulation an Fischräubern auf ein verträgliches Maß zu reduzieren.

Unterstützung kommt dabei von Landesrat **Johann Seitinger**: "Fisch ist unbestritten ein Zukunftslebensmittel, das immer stärker nachgefragt werden wird. Wir sollten alles daransetzen, den derzeit niedrigen Eigenversorgungsanteil massiv zu steigern. Schon allein deshalb, weil wir wissen, welche hohe Qualität der Fische durch unser sauberes Wasser möglich ist. Daher ist es höchst an der Zeit, den Bestand der derzeit über jedes sinnvolle Maß geschützten Fischräuber zu reduzieren, um nicht in die volle Abhängigkeit von Importen zu kommen."

Große Fischvielfalt in den heimischen Teichen

Die heimischen Fische ernähren sich naturnah, verschiedene Arten bilden eine vielfältige Teichgemeinschaft aus Karpfen, Stören, Amuren, Schleien und Raubfischen wie Hecht, Wels und Zander. Neben dem im Teich vorkommenden Futter wie Plankton und Insekten fressen Karpfen auch Gerste und Kernölkuchen. Sie verbringen nach der Teichzeit zusätzlich zwei Wochen in der Frischwasserhälterung, wodurch das Fleisch fester wird und somit einen Qualitätsschliff erhält. Karpfen haben mit 12% einen ähnlichen Fettgehalt wie die begehrten Lachsforellen. Die Forellenzüchter halten in kaltem Wasser Forellen, Lachsforellen, Bachforellen, Saiblinge und ähnliche Arten. (Schluss)

Oberösterreichische Gartenland-Tour geht in die zwölfte Saison

Lehrlingsoffensive für den spannenden und naturverbundenen Beruf Gärtner

Linz, 25. Februar 2020 (aiz.info). - Der milde Jahresbeginn verleitet Garten- und Balkonbesitzer in Oberösterreich dazu, sich schon Gedanken über das kommende Gartenjahr zu machen. Hilfreich ist dabei die seit zwölf Jahren durchgeführte Gartenland-Tour der OÖ Gärtner und des Landes - begleitet von Biogärtner Karl Ploberger -, die heuer am 3. März in Burgkirchen startet und danach in Bad Schallerbach (5. März), Lenzing (10. März), Perg (12. März) sowie in Windischgarsten (17. März)

Station macht. Beginn ist jeweils um 19.30 Uhr. Schwerpunkte sind heuer im Besonderen die Saisonalität und die Entwicklung des Gartens im Jahresablauf. Es wird aufgezeigt, welche Tätigkeiten zu Beginn der Saison zu erledigen sind. Servicetipps informieren darüber, wie mithilfe einiger Tricks fast das ganze Jahr über frisches Grün geerntet werden kann. "Die Natur gibt den Rhythmus vor und man kann Saisonalität in ihrer besten Form erleben. Der Garten ist daher ein idealer Ort, um zur Ruhe zu kommen", erläutert Landesrat **Max Hiegelsberger**. * * * *

Die an der heurigen Gartenland-Tour teilnehmenden Ortschaften werden künftig bei der Pflege und Gestaltung ihrer Grünräume die "Natur im Garten"-Kriterien berücksichtigen. Die Beschlüsse der Gemeinderäte liegen bereits vor. "Die bewusst naturnahe Bewirtschaftung der öffentlichen Grünflächen steigert die Lebensqualität für alle. Das hat auch eine starke Vorbildwirkung auf die Bürger", so Hiegelsberger.

Die Aktion "Natur im Garten" unterstützt alle Bürger beim naturnahen und ökologischen Gärtnern. Die Experten des OÖ Gartentelefon stehen dabei mit Rat und Tat zur Seite. "Unsere Gärten sind wertvolle Habitate für viele Pflanzen- und Tierarten. Durch eine Reihe von Maßnahmen kann der ökologische Wert weiter erhöht werden", führt der Landesrat die Hintergründe aus. Seit dem Aktionsstart 2017 wurden bereits 300 Privatgärten, zwölf Gemeinden, vier Pflege- und Betreuungseinrichtungen sowie ein Krankenhaus mit der "Natur im Garten"-Plakette ausgezeichnet. 2020 sollen erstmals besonders engagierte Schulen sowie weitere Privatpersonen, Gemeinden und Pflegeeinrichtungen in die wachsende Community aufgenommen werden. Weitere Informationen werden am OÖ Gartentelefon (Tel.-Nr.: 0732/7720-17720, E-Mail: ooe@gartentelefon.at, Internet: www.gartenland-ooe.at) erteilt.

Große Lehrlingsoffensive für den Lehrberuf Gärtner

Für die OÖ Gärtner steht das Gartenjahr 2020 im Zeichen einer großen Lehrlingsoffensive. Gemeinsam mit der Gartenbauschule Ritzlhof wird verstärkt die Werbetrommel für den spannenden und naturverbundenen Beruf Gärtner gerührt. Mit der Gartenbauschule verfügt das Bundesland dabei über ein echtes Kompetenzzentrum.

Die "Rote Rosi" und die "Hitze Mitzi" dominieren 2020

Zur Balkonblume des Jahres haben die OÖ Gärtner heuer die Fächerblume "Hitze Mitzi" gewählt. Sie zeigt den ganzen Sommer lang immer neue, leuchtend violett-blaue Blüten, die über dem dunkelgrün glänzenden Laub gut zur Geltung kommen. Auch Bienen, Hummeln und Co. haben damit ihre Freude. "Die leuchtende Fächerblume liebt einen sonnigen bis halbschattigen Standort. Je mehr Sonnenstrahlen sie erreichen, umso üppiger fällt die Blütenpracht aus. Gegossen wird regelmäßig, aber auch trockene Perioden können überdauert werden. Am besten pflanzt man sie in hochwertige Gärtnererde und fördert die Blüte entweder mit Langzeitdünger, Düngertabs oder regelmäßig mit Flüssigdünger", erläutert der neue Landesgärtnermeister **Hannes Hofmüller**.

Gemüse des Jahres 2020 ist die Zwergtomate "Rote Rosi", die von Juli bis September bis zu 500 Früchte an einer Pflanze trägt. Diese schmecken süß und können als eine der ersten Paradeiser im Jahr gepflückt werden. Der Wuchs dieser Tomatensorte ist leicht überhängend und eignet sich so besonders für den Anbau in großen Gefäßen (10 bis 20 Liter), Ampeln, Kästen und Hochbeeten. Auch in Gemüsebeeten im Garten gedeihen sie problemlos und sind sehr robust gegen Braun- und Krautfäule. Regelmäßig (ein- bis zweimal pro Woche) mit Bio-Tomatendünger düngen. (Schluss)

