



DER PRESSE- UND INFORMATIONSDIENST DER LANDWIRTSCHAFT

Pressedienst Nr. 16173
Freitag, 12. November 2021

Store-Check Apfelsaft: Herbe Enttäuschung für das Obstland Steiermark	1
LK OÖ: Die bäuerlichen Unternehmerinnen 2021 stehen fest	2
BayWa AG steigert Umsatz und Ergebnis im dritten Quartal	3
LK Steiermark: Beste handgemachte Krapfen aus heimischen Zutaten gekürt	4
Konsum heimischer Äpfel trägt zur Versorgungssicherheit und zum Klimaschutz bei	5
Fachmesse "Intervitis Interfructa" 2022 abgesagt	6

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



Die Niederösterreichische
Versicherung

Store-Check Apfelsaft: Herbe Enttäuschung für das Obstland Steiermark

In zwei von drei Säften sind ausländische Früchte enthalten

Graz, 11. November 2021 (aiz.info). - "Woher kommen die Äpfel im Apfelsaft", fragten die Store-Checker der Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark bei ihrem jüngsten Einkaufstest und stießen auf drei bittere Fakten mit nur einem Lichtblick. Fakt eins: In zwei von drei Apfelsaft-Packerln sind ausländische Äpfel enthalten. "Die Ergebnisse sind eine herbe Enttäuschung für das Obstland Steiermark. Sind sie doch nochmals schlechter ausgefallen als beim letzten Test vor zwei Jahren", fasst LK Steiermark-Direktor **Werner Brugner** die weitgehend ernüchternden Ergebnisse zusammen.

* * * *

Konkret sind in zwei von drei im Handel angebotenen Apfelsäften (66%) vermutlich ausländische Früchte enthalten, die meist in weitgereistem Konzentrat verarbeitet sind (2019: 60%). Brugner: "Das Einkaufen von Apfelsäften wird den regionalaffinen Supermarktkunden tendenziell schwerer gemacht. Nur in jedem dritten angebotenen Apfelsaft sind sicher heimische Früchte drinnen." Brugner empfiehlt daher Apfelsaft mit klarer Herkunftsangabe, direkt beim Bauern, auf Bauernmärkten oder in Hofläden zu kaufen: Das hat den Vorteil beste natürliche Qualität mit kurzen Transportwegen in den Einkaufskorb zu legen.

Fakt zwei: Trügerischer leuchtend rot-weiß-roter Aufdruck

Immer wieder findet sich auf den Wegwerf-Verpackungen der Apfelsäfte ein leuchtend roter Aufdruck wie "Abgefüllt in Österreich". Diese verführerische Information bescheinigt bloß, dass der Saft in Österreich abgefüllt wurde, nicht jedoch, dass darin heimische Äpfel verarbeitet sind. Brugner: "Dies kann eine mögliche Falle für unbedarfte Kunden beim schnellen Einkauf darstellen." Er empfiehlt daher im Kleingedruckten die Herkunftsangabe nachzulesen, sofern sie überhaupt angegeben ist. Keine Angabe bedeutet meist, dass Ware aus dem Ausland enthalten ist.

Fakt drei: Immer mehr Apfelsäfte aus weit gereistem Konzentrat

60% der angebotenen Apfelsäfte werden aus energieaufwendig eingedicktem Konzentrat hergestellt, das oft Tausende Kilometer aus Billigstlohnländern - China ist der weltweit größte Hersteller von Apfelsaftkonzentrat, in Europa ist es Polen - herbeigeschafft wird. Bei uns angekommen werden sie unter Beigabe von Apfelaroma wieder rückverdünnt. "Durch diese intensive Bearbeitung entsteht ein gewisser Kochgeschmack, der mittlerweile von den Apfelsafttrinkern als normal empfunden wird, weil sie es gar nicht anders kennen", sagt der Kammerdirektor. Das Apfelsaftangebot aus Konzentrat ist gestiegen: 2019 lag es noch bei 55%. Positiv ist zumindest, dass den Verbrauchern die verpflichtende Kennzeichnung "aus Apfelsaftkonzentrat" nicht vorenthalten wird. Brugner plädiert für sichere und verlässliche Regionalität: "Bäuerliche Hersteller bieten nur direkt gepressten Apfelsaft von heimischen Früchten an, also Direktsaft. Dieser ist frisch, fruchtig, sortentypisch und wird aus Qualitätsäpfeln hergestellt. Zudem sind Name und Adresse des bäuerlichen Produzenten angeführt."

Fakt vier: Lichtblick: Bio-Apfelsaftanteil steigt

Positiv ist, dass der Bio-Apfelsaftanteil in den Supermärkten von 15 auf 18% angewachsen ist. Bio-Apfelsäfte sind fast nur Direktsäfte (93%) und die geltende verpflichtende Kennzeichnung der Apfelherkunft (Österreich, EU oder Nicht-EU) wird eingehalten. In diesem Zusammenhang fordert Brugner: "Diese, für Bio-Säfte vorbildlich geltende Herkunftskennzeichnung ist auf alle Apfelsäfte auszuweiten, um den Kunden die gebotene Klarheit einzuschenken und Sicherheit zu geben."

Rot-weiß-rote Trendumkehr notwendig

"Die Industrie zahlte den Bauern im Schnitt der vergangenen zehn Jahre für ihre Saftäpfel nicht einmal die Erntekosten", rechnet Herbert Muster, Obstbauchef der LK Steiermark vor und verlangt: "Die Bauern brauchen bessere und vor allem kostendeckende Saftapfelpreise, die sich auf den Endverbraucherpreis nur marginal auswirken. Sie sind ein kleiner Beitrag mit großer Wirkung, weil dadurch die heimische Produktion erhalten werden kann." Das zeigen Berechnungen der Landwirtschaftskammer. Muster rechnet vor: "12 Cent mehr für 1 kg Saftäpfel erhöht den Preis im Geschäft pro Liter um nur 15 Cent." Und weiter: "Wegen der katastrophalen Saftapfelpreise der vergangenen Jahre werden viele landschaftsprägende Streuobstwiesen nicht mehr gepflegt, sie verwildern oder verschwinden. Faire Preise sowie eine steigende Nachfrage nach heimischem Apfelsaft kann diese unerfreuliche Entwicklung stoppen und eine Trendumkehr bewirken."

Fakten zum Store-Check

Der Apfelsaft-Store-Check wurde Mitte Oktober von den Einkaufstestern der LK Steiermark durchgeführt. Die Testkäufe erfolgten in zwölf Geschäften der vier marktbestimmenden Handelsketten. Insgesamt wurden 82 Apfelsäfte auf die Herkunft der Äpfel überprüft. Apfelnektare und gespritzte Apfelsäfte wurden nicht berücksichtigt. (Schluss) - APA OTS 2021-11-11/11:58

LK OÖ: Die bäuerlichen Unternehmerinnen 2021 stehen fest**Auszeichnung für Mut und gute Ideen für Frauen in der Land- und Forstwirtschaft**

Linz, 11. November 2021 (aiz.info). - Bäuerinnen, die selbstbewusst ihren Arbeitsplatz etabliert haben, wurden zum siebten Mal von der Landwirtschaftskammer (LK) Oberösterreich mit dem Titel "Die bäuerliche Unternehmerin" ausgezeichnet. Die Entscheidung ist der Jury mit Vertreterinnen aus Landwirtschaft, Wirtschaft und Medien nicht leichtgefallen. Siegerin in der Kategorie "Urproduktion" ist die Forstpflanzenzüchterin **Viktoria Jachs-Kastler** aus Leopoldschlag (Bezirk Freistadt). **Adelheid Hebesberger** aus Nussbach (Bezirk Kirchdorf) punktete in der Kategorie "Diversifikation" mit Daunenproduktion sowie dazugehörigem Shop, und in der Kategorie "Digital Innovativ" schaffte es Foodbloggerin **Veronika Brudl** aus Lochen (Bezirk Braunau) an die Spitze.

"Mit dem Titel 'Bäuerliche Unternehmerin' holen wir Einkommensstandbeine vor den Vorhang, die Frauen am bäuerlichen Familienbetrieb entwickeln. Es ist uns ein besonderes Anliegen, aufmerksam zu machen mit welchem Weitblick die Bäuerinnen die landwirtschaftlichen Märkte nutzen, um Einkommen zu erwirtschaften. Fast alle Kandidatinnen haben einen anderen Beruf erlernt und sind durch Heirat oder Hofübernahme zu bäuerlichen Unternehmerinnen geworden. Wichtig war allen Teilnehmerinnen, dass sie einen starken Rückhalt durch Partner und Familie haben, um erfolgreich

Karl Grabmayr.

"In Oberösterreich werden 36% der Betriebe von Frauen geführt. Sie betrachten die Situation auf dem Hof oft aus einem anderen Blickwinkel und setzen ihre eigenen Vorstellungen um. Starke Frauen im ländlichen Raum sind enorm wichtig für dessen positive Weiterentwicklung. Die Teilnehmerinnen haben mich mit ihren innovativen Ideen überrascht, und es ist eine Freude, mitanzusehen, wie sie neue Wege in der Land- und Forstwirtschaft gehen", betonte **Johanna Haider**, Vorsitzende des Ausschusses für Bäuerinnenangelegenheiten in der LK OÖ.

Die Siegerinnen

In der Forstbaumschule von Viktoria Jachs-Kastler werden 18 verschiedene Nadel- und Laubgehölze produziert und Forstsaatgut geerntet. Die studierte Landschaftsarchitektin und Landschaftsplanerin führt den Betrieb gemeinsam mit ihrem Mann im Vollerwerb.

Adelheid Hebesberger widmet sich dem Thema Federnverarbeitung ihrer 1.300 Weidegänse. Da es in Österreich keine Möglichkeit gab, diese Federn/Daunen aufzubereiten, bauten die Hebesbergers kurzerhand eine Federntrocknungsanlage mit großer Zentrifuge und Lager. Die aufbereiteten Federn werden in Lohnfertigung zu Decken und Pölstern verarbeitet und seit 2018 im eigenen Hofladen beziehungsweise Daunenshop verkauft.

Veronika Brudl ist Bäuerin und erfolgreiche Food-Bloggerin. Seit Juli 2020 konnte der Blog "Veronikas Hofküche" unter www.hofkueche.at eine Reichweite von monatlich 8.000 Besuchern und über 20.000 Seitenaufrufen aufbauen. Mittlerweile sind mehr als 170 Rezepte online. "Foodblogger gibt es mittlerweile viele, aber erst wenige Bäuerinnen, die das machen. Und dabei sind es ja genau wir, die an der Basis stehen und Lebensmittel produzieren", unterstrich Brudl. (Schluss)

BayWa AG steigert Umsatz und Ergebnis im dritten Quartal

Agrarsparte profitiert von hohen Preisen auf den globalen Märkten

München, 11. November 2021 (aiz.info). - Die BayWa AG berichtet von einem erfolgreichen Geschäftsverlauf in den Sparten erneuerbare Energien, Agrar und Bau im dritten Quartal 2021. Nur die BayWa Global Produce hinkte im internationalen Obsthandel aufgrund witterungs- und Corona-bedingter Nachwirkungen noch etwas nach. "Wir konnten das weitgehend günstige Marktumfeld nutzen und die Störungen in den internationalen Lieferketten dank unserer Aufstellung gut parieren", erklärte heute Klaus Josef Lutz, Vorstandsvorsitzender der BayWa AG. Das Unternehmen steigerte insgesamt seinen Umsatz im dritten Quartal auf 14,3 Mrd. Euro (Vorjahr: 12,2 Mrd. Euro) und erzielte ein Ergebnis vor Zinsen und Steuern (EBIT) von 191,7 Mio. Euro (Vorjahr: 102,7 Mio. Euro), das entspricht einem Zuwachs um rund 87%.

In der Landwirtschaftssparte profitierte der Erzeugnishandel der Cefetra Group von hohen Preisen und einer verstärkten Volatilität an den internationalen Getreidebörsen. So lag der Umsatz im Segment Agrar zum Ende des dritten Quartals bei 9,0 Mrd. Euro (Vorjahr: 8,1 Mrd. Euro). Das EBIT betrug 111,4 Mio. Euro (Vorjahr: 77,5 Mio. Euro). Im Geschäftsfeld Cefetra Group brachte eine hohe

Nachfrage nach Agrarrohstoffen bei zugleich knappen Getreidebilanzen eine positive Entwicklung. Auch der Spezialitätenhandel, vor allem mit Stärkeprodukten und pflanzlichen Proteinen, verlief sehr erfolgreich, teilte der Konzern mit. In Deutschland kamen der BayWa wiederum schlechtere Getreidequalitäten in Frankreich zugute, und das Unternehmen konnte somit Exportlücken, zum Beispiel nach Saudi-Arabien und Nordafrika, schließen. Demnach schlug die BayWa Agrarhandel GmbH, die seit 1. Jänner 2021 die Agrarhandelsgeschäfte in Nord- und Ostdeutschland verantwortet, über Ganzzug-Logistik und Ostseehäfen nach eigenen Angaben rund 20.000 t mehr Ware um als im Vorjahr - trotz weniger Getreidelager vor Ort.

Auch für die Folgemonate erwartet die BayWa gute Absatzchancen für das Geschäftsfeld Agrar. Dagegen bleibt die weitere Entwicklung im Düngerverkauf nach einer guten Saison ungewiss. Grund sind die derzeit sehr hohen Preise und die gedrosselte Produktion einiger Produzenten. Für den Bereich Landtechnik sprach Lutz von vollen Auftragsbüchern bei Neumaschinen und auch von einer hohen Nachfrage nach Gebrauchtmaschinen sowie Service- und Werkstattleistungen. Inwieweit die Bestellungen alle noch in diesem Jahr abgearbeitet werden können, hängt von der Auslieferungsfähigkeit der Hersteller ab. Diese sind mit der Verknappung im Chip-Bereich gefordert.

Im internationalen Obsthandel der Global Produce drückten Containerknappheit, hohe Frachtkosten sowie ein Mangel an Saisonarbeitskräften das Ergebnis. Die BayWa geht davon aus, dass die Vermarktung der deutschen Apfelernte und mehr Nachfrage nach exotischen Früchten um die Weihnachtszeit das operative Jahresergebnis positiv beeinflussen. Gleichzeitig erwartet das Unternehmen für das Geschäftsfeld einen Sonderertrag aus einem Standortverkauf in Neuseeland.

Im Segment Energie gab vor allem ein florierender Handel mit Photovoltaik-Komponenten den Ausschlag für ein erneut starkes Quartal. Das erwartet schwächere Geschäft im Geschäftsfeld Klassische Energie konnte so überkompensiert werden, so der Konzern. (Schluss)

LK Steiermark: Beste handgemachte Krapfen aus heimischen Zutaten gekürt

Industriell hergestelltes Faschingsgebäck enthält hingegen bis zu 31 Inhaltsstoffe

Graz, 11. November 2021 (aiz.info). - Pünktlich zum Faschingsbeginn am 11.11. kürte die Landwirtschaftskammer (LK) Steiermark zum vierten Mal die besten bäuerlichen Krapfen-Bäckerinnen des Landes. **Waltraud Schreiner** aus St. Veit in der Südsteiermark holte sich den Landessieg und darf sich somit "Krapfen-Kaiserin" 2021 nennen. "Ihre Handwerkskunst, der harmonische und feine Geschmack sowie die flaumige Konsistenz am Gaumen überzeugten die 18-köpfige Fachjury. Zehn Bäuerinnen können sich über eine Gold-Auszeichnung und zwei über eine Silber-Auszeichnung freuen", gratulierte LK Steiermark-Vizepräsidentin **Maria Pein**. * * * *

Für die Teilnahme am Landeswettbewerb sind die entscheidenden Kriterien die 100%ige heimische Herkunft der wertgebenden Zutaten, insbesondere von Frischeiern, Butter und Milch. Mehl muss von regionalen Mühlen stammen. "Gepaart mit der erstklassigen Handwerkskunst der bäuerlichen Krapfen-Bäckerinnen sind diese ausschlaggebend für die außergewöhnliche Qualität", unterstrich Landesbäuerin **Viktoria Brandner**. Die wichtigsten Tipps der Landessiegerin für ein gelungenes Brauchtumsgebäck sind: "Der Teig bekommt viel Zeit zum Aufgehen, und die Früchte für die Marmelade sind sonnengereift und geben somit vollen Geschmack." Laut Verkostungschefin

Eva Lipp sind in industriell hergestellten Krapfen hingegen bis zu 31 Zutaten enthalten, aber keine Frischeier und keine Milch. Verarbeitet sind in diesen etwa Carboxymethylcellulose als Verdickungsmittel, Titanoxid als Farbstoff oder Kaliumsorbat als Konservierungsstoff.

Kunst des Krapfenbackens

Alle beim Landeswettbewerb eingereichten Krapfen wurden handgemacht und nach einem individuellen Hausrezept zubereitet. "Das Geheimnis eines luftig-flaumigen Krapfens ist die entsprechend lange Stehzeit vor dem Backen, weil nur so der gewünschte weiße Rand entsteht", hob Lipp hervor. Außerdem sind neben den besten, regionalen Zutaten die sorgfältige Teigbereitung bei Zimmertemperatur sowie ein gefühlvolles Kneten besonders wichtig. Schlussendlich ist auch die Fetttemperatur für ein bildhübsches Faschingsgebäck ausschlaggebend. (Schluss)

Konsum heimischer Äpfel trägt zur Versorgungssicherheit und zum Klimaschutz bei

Hohe Qualität aus der Region - Neue krankheitsresistente Sorte in Vorarlberg

Bregenz, 11. November 2021 (aiz.info). - Zum Tag des Apfels, der jedes Jahr auf den 2. Freitag des Novembers - heuer also auf den 12. November - fällt, lud NÖ Bauernbunddirektor **Paul Nemecek** zum Branchentreff und Marktgespräch in St. Pölten unter Berücksichtigung der geltenden Corona-Bestimmungen. "Ein niederösterreichischer Apfel und generell Obst von heimischen Bäuerinnen und Bauern schmeckt einfach besser und ist dabei nicht nur ein wichtiger Beitrag zur Versorgungssicherheit mit Lebensmitteln, sondern auch ein direkter Beitrag zum Umwelt- und Klimaschutz, weil lange Transporte mit Schiff oder Flugzeug eingespart werden", zeigt Nemecek die große Bedeutung von heimischen Lebensmitteln auf.

Der Apfel ist eine der beliebtesten Obstsorten im Land, und laut einer Umfrage aus dem Jahr 2017 landet er bei neun von zehn Österreichern regelmäßig auf dem Teller. Egal ob roh oder zu Säften, Most oder Strudel, verarbeitet ist der Apfel sowohl ein wichtiges Lebensmittel und bedeutender Teil der heimischen Landwirtschaft als auch Existenzgrundlage zahlreicher Obstbauern in Niederösterreich, die auf rund 800 ha knapp 20.000 t Äpfel im Jahr ernten.

Unterdurchschnittliche Ernte in Vorarlberg

In Vorarlberg fällt heuer die Apfelernte mit 330 t unterdurchschnittlich aus. Neben dem diesjährigen kühlen Witterungsverlauf ist eine Rationalisierung, Mechanisierung sowie Optimierung in den kleinstrukturierten Betrieben schwierig. Daher fallen die Erträge im Vergleich zu anderen Anbaugebieten eher geringer aus, teilt die Landwirtschaftskammer (LK) Vorarlberg mit. Mit der Produktion des schmackhaften Obstes würden in den heimischen Apfelanlagen auch wertvolle Biotope, die zum Schutz der Artenvielfalt beitragen, entstehen. So wurden kürzlich in konventionell geführten Apfelanlagen am Bodensee 100 Wildbienenarten gezählt, dazu zahlreiche weitere Insektenarten, zitiert die LK Vorarlberg eine Studie der Uni Freiburg.

Überdies hat die Arbeitsgemeinschaft (ARGE) Erwerbsobstbauern in Vorarlberg eine neue Apfelsorte mit der Zuchtnummer "WUR29" präsentiert. "Eine Züchtung, die resistent gegen Mehltau und Schorf ist und sehr gut schmeckt. Heuer haben wir 600 kg von unseren Versuchsbäumen geerntet",

Jens Blum, Obmann der ARGE Erwerbsobstbauern, eine Kostprobe an LK Österreich-Präsident Josef Moosbrugger. (Schluss)

Fachmesse "Intervitis Interfructa" 2022 abgesagt

Fehlende Unterstützung von Marktführern

Stuttgart, 11. November 2021 (aiz.info). - Die für April 2022 geplante Fachmesse "Intervitis Interfructa" findet nicht statt, teilen Messe Stuttgart und der deutsche Weinbauverband (DWV) heute mit. Die Veranstalter seien bemüht gewesen, der Branche mit einem neuen Messekonzert eine zukunftsfähige Plattform mit internationaler Ausrichtung zu bieten. Ein klares Bekenntnis zur "Intervitis Interfructa" sei von bedeutenden Marktführern aus Deutschland aber ausgeblieben, weshalb die Veranstalter von einer Durchführung im kommenden Jahr absehen. Ein finanziell gesicherter Ablauf auf dem bisher hohen internationalen Niveau sei unter diesen Umständen nicht möglich gewesen. Unabhängig davon wird der 64. internationale DWV-Kongress vom 10. bis 12. April 2022 in Stuttgart abgehalten. (Schluss)