

DER PRESSE- UND INFORMATIONSDIENST DER LANDWIRTSCHAFT

Pressedienst Nr. 16363
Donnerstag, 01. September 2022

Neuer Lebensmittel-Marktplatz JA ZU NAH vernetzt seit Kurzem Bauern und Großküchen	1
Stabilisierter Zuckermarkt lässt sehr gute Rübenpreise erwarten	1
Klimaschutz: Debatte über Beimengung von Bioethanol zu fossilen Kraftstoffen	2
Fini's Feinstes erweitert Sortiment um vier neue Bio-Mehle	4
Anerkannter Agrarexperte Franz Patschka verstorben	5
Raiffeisen-Holding NÖ-Wien sponsert innovative Schulprojekte mit 20.000 Euro	5

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



Die Niederösterreichische
Versicherung

Neuer Lebensmittel-Marktplatz JA ZU NAH vernetzt seit Kurzem Bauern und Großküchen

Langfristige Absatzmöglichkeiten mit mehr Wertschöpfung für Erzeuger schaffen

St. Pölten, 1. September 2022 (aiz.info). - Seit kurzem ermöglicht es der Lebensmittel-Marktplatz JA ZU NAH Großküchen-Leitern, regionale und saisonale Produkte verschiedener Landwirte aus der Region, zusammengefasst beziehen zu können. JA ZU NAH - eine Initiative der NÖ Landwirtschaftskammer - übernimmt die gebündelte Bestellung, Anlieferung und Abrechnung. Der Bestellvorgang ist einfach über eine digitale Plattform möglich. Ziel ist es, die regionale Lebensmittelversorgung von Großküchen auszubauen und neue Absatzwege für landwirtschaftliche Betriebe zu erschließen. Die ersten Kunden von JA ZU NAH sind die Küchen der Kliniken aus Sankt Pölten, Krems und Tulln.

Stabilisierter Zuckermarkt lässt sehr gute Rübenpreise erwarten

Das Durchhalten der letzten Jahre hat sich gelohnt

Graz, 1. September 2022 (aiz.info). - Der Dachverband der vier regionalen Rübenbauernorganisationen, die Vereinigung der Österreichischen Rübenbauernorganisationen, tagte gestern, Mittwoch, und hielt seine jährliche Generalversammlung ab. Dabei wurde der Vorstand für die nächsten vier Jahr gewählt. **Ernst Karpfinger** wurde wieder als Präsident bestätigt. Weiters wurden der Vizepräsident Markus Fröch, Obmann des Burgenländischen Rübenbauernbundes, sowie Christian Konrad, Obmann der Steirischen Rübenbauerngenossenschaft, in den Vorstand wiedergewählt. Der bisherige Vizepräsident Franz Weinbergmair stand für eine Wiederwahl nicht mehr zur Verfügung. Ihm folgte Martin Bäck als Obmann der Oberösterreichischen Rübenbauerngenossenschaft.

Karpfinger beleuchtete den europäischen Zuckermarkt, der nach der Abschaffung der Produktionsquoten 2017 in Folge der Überproduktion auf ein historisches Preistief gefallen ist und sich in den letzten Jahren nur sehr langsam erholt hat. Die europäischen Rübenbauern haben mit entsprechender Flächenreduktion danach dafür gesorgt, dass sich am Zuckermarkt wieder ein Gleichgewicht zwischen Angebot und Nachfrage eingestellt hat. Dadurch sind die Zucker- und Rübenpreise wieder auf ein angemessenes Niveau angestiegen.

Rübenpreise von über 60 Euro erwartet

"Für die bevorstehende Vermarktungsperiode des Zuckers aus der Rübenernte 2022 werden durch das mit der Agrana vereinbarte Preisableitungssystem für Zuckerrüben aus den Zuckererlösen Rübenpreise prognostiziert, die ein Niveau erreichen werden, das jenes der guten alten Zeiten sogar übersteigen wird", so Karpfinger. "Das jahrelange Warten auf steigende Preise und das Durchhalten bis heuer, das auch zum Erhalt beider Zuckerfabriken geführt hat, wird mit etwa verdoppelten Rübenpreisen belohnt werden. In der Rübenproduktion zu bleiben, war also mit Sicherheit kein Fehler", fasst Karpfinger erfreut die gegenwärtige Situation zusammen.

Die höheren Rübenpreise sind vor allem auch deswegen notwendig, weil - bedingt durch die Energiepreissteigerungen - auch Mehrkosten für die Rübenproduktion anfallen, die mit den zu erwartenden Rübenpreisen mehr als abgedeckt werden. Die Wettbewerbsfähigkeit der Zuckerrübe gegenüber den Konkurrenzkulturen ist daher jetzt wiedergegeben.

Auch für den Anbau 2023 wird die aktuell positive Preisentwicklung aufrecht bleiben. Unterstützt wird diese Situation auch durch das hohe Preisniveau am Weltmarkt. Karpfinger zeigt sich zuversichtlich, dass bei den gegenwärtigen Preisaussichten für 2023 genug Rübenflächen kontrahiert werden und damit die Diskussion um den Standort Leopoldsdorf der Geschichte angehört.

Farm to Fork-Strategie ist herausfordernd

Sorgen bereiten dem Rübenbauernpräsidenten die Auswirkungen der Farm to Fork-Strategie, die eine 50%ige Reduzierung von Pflanzenschutzmitteln ankündigt. In den letzten Jahren sind bereits etwa 25% der Wirkstoffe in der Zuckerrübenproduktion verloren gegangen, wodurch die sehr pflegeintensive Spezialkultur Zuckerrübe pflanzenbaulich immer mehr unter Druck geraten ist. "Im Sinne der Eigenversorgung Europas mit Grundnahrungsmitteln sollten statt populistischer Ankündigungen fachliche Studien vorgelegt werden, in denen die Auswirkungen für Europa und den Konsumenten dargestellt werden, auf Basis dessen dann die richtigen Entscheidungen zu treffen sind", fordert Karpfinger abschließend.

Deutschland erwartet unterdurchschnittliche Rübenernte

In Deutschland erwartet die Wirtschaftliche Vereinigung Zucker 2023 als Folge von Trockenheit und hohen Energiekosten eine unterdurchschnittliche Rübenernte von 25,4 Mio. t nach 29,3 Mio. t im Vorjahr und bei einem dreijährigen Durchschnitt von 27,3 Mio. t. (Schluss)

Klimaschutz: Debatte über Beimengung von Bioethanol zu fossilen Kraftstoffen

Anhebung auf 10% hätte deutliche Reduktion der Emissionen zur Folge

Wien, 1. September 2022 (aiz.info). - Der Alkohol Ethanol wird nicht nur als Genussmittel genützt. Das aus Agrarprodukten wie Mais und Weizen hergestellte Bioethanol kommt in vielen Ländern als nicht-fossiler Kraftstoff auf den Straßen zum Einsatz. Bioethanol kann dabei als alleiniger Treibstoff verwendet oder dem Benzin beigemischt werden. Durch seine Eigenschaften wird Bioethanol von vielen Experten ein großes Potenzial zur Dekarbonisierung des Verkehrs zugesprochen, berichtet die APA. Umweltschützer sehen das kritischer.

Nach den aktuellen Bestimmungen wird dem Benzin an den Zapfsäulen in Österreich bis zu 5% Ethanol, auch "E5" genannt, beigemischt. Laut dem jüngsten Biokraftstoffbericht des Energieministeriums für das Jahr 2020 konnten dadurch 66.750 Tonnen CO₂ im heimischen Straßenverkehr eingespart werden. Die während des Anbaus der Biomasse, des Transportes der Zwischenprodukte und bei den Umwandlungsvorgängen anfallenden Emissionen sind in dieser Rechnung noch nicht berücksichtigt.

Allerdings ist die CO₂-Bilanz laut Experten auch entlang der gesamten Kette, also von der Erzeugung bis hin zum Verbrauch, per saldo positiv. Bioethanol hat dabei gegenüber fossilen Kraftstoffen noch einen weiteren Vorteil. Forscher der Technischen Universität Wien (TU) untersuchten in einer Studie den Ausstoß von Feinstaub in Benzinmotoren, die teilweise mit Bioethanol betrieben wurden. Das Ergebnis: Ab einer Beimengung von 10% kommt es zu einer deutlichen Reduktion der Emissionen.

Eine Erhöhung der Beimengungsquote auf 10% ist mancherorts schon Realität und steht auch in Österreich im Raum. So ist der Umstieg auf "E10" im Programm der türkis-grünen Bundesregierung 2020-2024 verankert. Die Agrana betont, dass eine Umsetzung innerhalb kurzer Zeit möglich wäre, zumal ein Gutteil des erzeugten Bioethanols ins Ausland exportiert wird. Aus Sicht des Agrarökonomen Franz Sinabell vom Wirtschaftsforschungsinstitut (Wifo) ist dies eine Frage des politischen Willens: Da fossiler Kraftstoff billiger sei als Bioethanol, ergebe sich kein natürliches Marktgleichgewicht. Es benötige daher - sofern der Umstieg politisch gewünscht sei - einer gezielten Lenkung.

Die Frage, ob und in welchem Ausmaß Bioethanol eingesetzt werden soll, bewegt sich überdies auf einem ethischen Spannungsfeld, da für die Produktion zum Teil große Mengen an landwirtschaftlichen Erzeugnissen verwendet werden, die alternativ für die Lebensmittelversorgung gebraucht werden könnten. Vertreter der österreichischen Landwirtschaftskammer (LKÖ) betonen hierzu, dass es sich beim genutzten Getreide größtenteils um Überschüsse aus der Gesamtproduktion handle, für die sich sonst kein Absatz finde. Außerdem komme auch Getreide in die Ziehung, bei dem das angestrebte Stärkeziel verfehlt wurde und das daher keine optimalen Eigenschaften für die menschliche Ernährung aufweise. Auch eine Lieferung von überschüssigem Getreide in von Importen abhängige Gebiete sei aufgrund fehlender Transportwege über Europa nicht ohne weiteres möglich.

In Deutschland läuft dazu derzeit eine politische Diskussion. Die deutsche Umweltministerin Steffi Lemke und Agrarminister Cem Özdemir (beide Grüne) wollen die Beimischung von Biosprit aus Nahrungs- und Futtermittelpflanzen bereits im kommenden Jahr senken. Verkehrsminister Volker Wissing (FDP) steht dem Vorhaben kritisch gegenüber und hält den Einsatz aus Klimaschutz-Gründen für unverzichtbar.

Für die Umweltschützer von Global 2000 ist die Verwendung von Bioethanol grundsätzlich problematisch. Es handle sich nur um eine kosmetische Klimaschutzmaßnahme, die von einer systematischen Verkehrswende ablenke. Berechnete Einsparungen seien durch den Anstieg des Verkehrsaufkommens und durch "den Trend zu spritfressenden SUVs" mehr als wettgemacht worden, argumentieren die Klimaschützer. Stattdessen fordern diese eine umfassende Umstellung hin zu öffentlichen Verkehrsmitteln und nicht-fossilen Transportmitteln, wie etwa Fahrrädern.

Chemisch gesehen gibt es zwischen dem herkömmlichen Alkohol - Ethanol oder auch als Ethylalkohol bezeichnet - wie er durch natürliche Vergärungsprozesse entsteht, und dem Bioethanol wenig Unterschied. Dessen Erzeugung ähnelt daher der Schnapsproduktion. Hierzulande erfolgt die Produktion von Bioethanol - nicht zu verwechseln mit Biodiesel - größtenteils in der Bioethanolanlage der Agrana in Pischelsdorf (Niederösterreich). Die aktuelle Anlagenkapazität liegt bei etwa 200.000 t, womit der Lebensmittelkonzern mehr als den österreichischen Eigenbedarf abdeckt.

Bioethanol kommt, so wie er in Österreich produziert wird, ein Dreifachnutzen zu: Nicht nur spart sein Einsatz im motorischen Verbrennungsprozess große Mengen an CO₂, wie Expertinnen und Experten

betonen. In der Produktion entstehen als Nebenprodukte proteinhaltige Eiweißfuttermittel, die wiederum dem Kreislauf zur Lebensmittelerzeugung zugeführt werden können. Der Soja-Importbedarf der heimischen Landwirtschaft wird somit verringert. Als weiteres Kuppelprodukt bildet sich nicht-fossiles Kohlendioxid, das in der Getränkeindustrie verwendet wird.

Der Kraftstoff wird hierzulande neben der Agrana seit Ende 2020 auch in der Zellstofffabrik von Austrocel in Hallein (Salzburg) produziert. Gewonnen wird das Bioethanol dort aus Holzzucker. Hierbei handelt es sich um Bioethanol aus der sogenannten "Zweiten Generation", also Ethanol, das aus Bio-Abfallprodukten erzeugt wird. Von der "Ersten Generation" ist die Rede, wenn für die Produktion ausschließlich Stoffe gebraucht werden, die auch in der Lebensmittelindustrie zum Einsatz kommen.

Die Fabrik in Hallein, nach Angaben des Unternehmens die weltweit größte derartige Anlage auf Holzbasis, könnte bis zu 30 Mio. Liter des biologischen Kraftstoffs pro Jahr erzeugen. Bei Austrocel stand im Jahr 2021 die Zellstoffproduktion und somit auch die Bioethanol-Produktion aufgrund eines Betriebsunfalls für mehr als ein halbes Jahr still. Für heuer erwarte man eine produzierte Bioethanol-Menge von 20 Mio. Litern, hieß es auf APA-Anfrage. Wichtiger Abnehmer ist die OMV. (Schluss)

Fini's Feinstes erweitert Sortiment um vier neue Bio-Mehle

Zusammensetzung und Vermahlung auf Spätzle, Kuchen, Pizza und Nockerl ausgelegt

Wien, 1. September 2022 (aiz.info). - Die Traditionsmühle Fini's Feinstes bietet die drei neuen Produkte "Bio-Kuchenmehl", "Bio-Pizzamehl", "Bio-Spätzlemehl" sowie den neuen "Bio-Nockerl-Grieß" an. "Die neuen Bio-Mehle sind eine Hommage ans Selbstgekochte", so der Geschäftsführer **Peter Stallberger**. Nach dem Motto der Mühle "von Grund auf nachhaltig" bestehen etwa die Bio-Mehle ausschließlich aus regionalem Bio-Getreide, das in maximal 80 km Entfernung zur Mühle gedeiht, erklärt das Unternehmen.

Fini's Feinstes hat die Zusammensetzung und Vermahlung der neuen Mehle genau auf die Rezepte für Spätzle, Kuchen, Pizza und Nockerl ausgelegt, wird betont. So besteht Fini's Feinstes Bio-Pizzamehl etwa aus einer Mischung von regionalem Bio-Weizen und fein vermahlenem, italienischem Bio-Hartweizengrieß. Durch diese Mischung wird laut dem Unternehmen Flüssigkeit besser aufgenommen und es entsteht ein geschmeidiger Pizzateig, der besonders knusprig bleibt und auch wunderbar für Focaccia und Ciabatta geeignet ist. Für Fini's Feinstes Bio-Kuchenmehl wiederum wird österreichisches Getreide extra glatt vermahlen. Damit ist es ideal für flaumige Kuchen, Biskuit, Feingebäck und Torten. Fini's Feinstes Bio-Spätzlemehl besteht aus Bio-Weizen mit fein vermahlenem Hartweizendunst und Weizengrieß. Das verleiht den Spätzle eine goldgelbe Farbe und sorgt für den richtigen Biss. Fini's Feinstes Nockerl-Grieß eignet sich für Suppen gleichermaßen wie für pikante Hauptspeisen oder Beilagen wie Knödel und oder Nockerl. Die Beigabe von 5% Bio-Keimlingsmehl (Linse, Hirse, Erbse, Lein, Hafer und Luzerne) sollen die Nockerl noch schmackhafter machen.

Das Konzept der Schwechater Traditionsmühle "von Grund auf nachhaltig" umfasst verschiedenste Bemühungen, die allesamt auf die regionale Landwirtschaft, eine klimaschonende

Lebensmittelproduktion und Bodengesundheit abzielen, betont das Unternehmen. Im Fokus steht ebenso der Ausbau der Bio-Mehle im gesamten Sortiment. Neben kurzen Transportwegen werden alle Fini's Feinstes-Produkte auch klimaschonend zu 100% CO2-neutral hergestellt wie etwa durch Energieeffizienz aber auch über Kompensationsprojekte. Zusätzliche Initiativen, die Landwirte bei der Förderung der Bodengesundheit, beim Humusaufbau und dem Erhalt der Artenvielfalt unterstützen, runden das "von Grund auf nachhaltig"-Konzept ab. Betont wird, dass die Bemühungen weit über dem gesetzlich vorgeschriebenen Maß liegen: "Wir wissen, dass jede zusätzliche Bemühung - ganz gleich ob klein oder groß - entscheidend für die Versorgungssicherheit und eine gesunde Zukunft ist", betont Stallberger. (Schluss)

Anerkannter Agrarexperte Franz Patschka verstorben

Umfassendes Wirken bei der Agrarmarkt Austria

Wien, 1. September 2022 (aiz.info). - Franz Patschka, langjähriger Fachexperte bei der Agrarmarkt Austria (AMA), ist am 24. August 2022 nach kurzer Krankheit im Alter von 69 Jahren verstorben. Nach dem Studium der Agrarökonomik an der Universität für Bodenkultur (Boku) startete Patschka seine berufliche Laufbahn 1979 bei einer Vorgängerorganisation der AMA, dem sogenannten Getreidewirtschaftsfonds. Mit der Gründung der AMA im Jahr 1993 übernahm Patschka die Leitung der Abteilung 4 für Getreide und Förderungen und stand seit Dezember 2002 der AMA-Stabstelle "International Cooperation" vor. Patschka war durch sein engagiertes Auftreten sowohl national als auch international bestens vernetzt. Seine umfassende Expertise war in Agrarkreisen sehr gefragt. Das Begräbnis von Patschka fand heute, Donnerstag, in seinem Heimatort Aspersdorf (Bezirk Hollabrunn/NÖ) statt. (Schluss)

Raiffeisen-Holding NÖ-Wien sponsert innovative Schulprojekte mit 20.000 Euro

Bildungsprojekte der NÖ Landwirtschaftlichen Fachschulen gefördert

St. Pölten/Langenlois, 1. September 2022 (aiz.info). - Im Rahmen einer Konferenz aller Direktorinnen und Direktoren der Landwirtschaftlichen Fachschulen (LFS) Niederösterreichs an der Gartenbauschule Langenlois wurden heute feierlich die Sponsor-Schecks der Raiffeisen-Holding NÖ-Wien mit einer Gesamtsumme von 20.000 Euro für innovative Schulprojekte übergeben.

"Da die Bildung eine der besten Investitionen in die eigene Zukunft ist, fördert Raiffeisen schon seit über zehn Jahren auf unbürokratische Weise Projekte der NÖ Landwirtschaftsschulen", betont Raiffeisen-Personal-Leiterin **Elke Berger**. "Das Sponsoring von Raiffeisen ermöglicht den Schulen spezielle Projekte zu realisieren, die in dieser Form nicht möglich gewesen wären, weil sie aus dem laufenden Schulbudget nicht finanziert werden können", betont Landesschulinspektor **Karl Friewald**.

Insgesamt werden 16 Projekte unterstützt. Darunter sind etwa die Anlage von zwei Themenwegen zur Landwirtschaft sowie die Errichtung eines Permakultur-Gartens. Auch Green-Care-Anlagen und eine

mobile Kleintierfarm sind dabei. Weiters werden Sprach- und Musik-Projekte gefördert. Auch für das nächste Schuljahr gibt es für das Sponsoring bereits eine Zusage. (Schluss)