



# ERLEBNIS.REICH.

## UNSERE LANDWIRTSCHAFT'S

Wissenswertes und Ungewöhnliches zur Land- und Forstwirtschaft in Niederösterreich

MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



LE 14-20



Landwirtschaftliche  
Fortbildungsinstitut  
Niederösterreich



### **Impressum**

Herausgeber: Landwirtschaftskammer Niederösterreich  
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Für den Inhalt verantwortlich: Kammerdirektor DI Franz Raab

Redaktion: Mag. Eva Lechner, DI Marianne Priplata-Hackl

Quellen: Agrana, Amt der NÖ Landesregierung, AMA, ARGE NÖ Christbaumproduzenten, Agrana, BMLFUW, BOKU Wien, Grüner Bericht 2016, Holzeinschlagsmeldung - BFW, Institut für Abfallwirtschaft, LK Österreich, Leistungsbilanz der Rinderbauern: Was wäre Österreich ohne Rinderbauern?, ÖWI, RollAMA, Statistik Austria, Waldland, ZAR

Layout: Sonja Hießberger, Eva Kail, Anneliese Lechner

Fotos: LK NÖ, Alexander Haiden (S.3), Gerald Lechner (S.8, S.10), istockphoto/ boggy22 (S.9), René van Bakel\_asablanca.com (S.18, S.19), Franz Gleiß (S.19)

Druck: Druckerei Grasl, Bad Vöslau

Erschienen im Mai 2017

Auch wenn im Text nicht explizit ausgeschrieben, beziehen sich alle personenbezogenen Formulierungen auf weibliche und männliche Personen. Alle Angaben erfolgten mit größter Sorgfalt. Gewähr und Haftung müssen wir leider ausschließen.

## Abenteuer Bauernhof:

# Wir schaffen Land.Erlebnis

Lila Kühe oder sprechende Schweine: Viele Menschen kennen Bauernhöfe nur noch aus dem Fernsehen. Was allerdings tatsächlich bei unseren Bäuerinnen und Bauern passiert und was hinter der humorvollen Fassade von Werbespots steckt, bleibt oft ungesagt. Dabei ist die tägliche Arbeit der Bäuerinnen und Bauern häufig sogar faszinierender, als es eine Geschichte im TV zu vermitteln vermag.

Unsere Land- und Forstwirtschaft bringt tagtäglich kleine und große Wunder hervor. Die Geburt eines Tieres, das Miteinander mit der Natur, die Freude, seine ganz persönliche Herausforderung gemeistert zu haben. Das alles hat Filmpreis-Potential. Man muss nur hinter die Kulissen blicken und die Menschen samt ihren Geschichten kennenlernen.

Einen kleinen Eindruck von diesen Menschen bekommt man, wenn man an den Feldern entlangspaziert, sich eine Ruhepause im Wald gönnt oder die Jause am Teller genießt. Mit Arbeiten, die für sie alltäglich sind und für die sie nicht die Werbetrommel rühren, machen unsere Bäuerinnen und Bauern Niederösterreich zu einem ganz besonderen Ort. Das hat Wertschätzung verdient und sollte nicht selbstverständlich sein.

Wir haben einige dieser herausragenden Leistungen vor den Vorhang geholt. Lassen Sie sich von Rekorden, Pionieren und außergewöhnlichen Fakten begeistern. Die Realität spricht für sich. Doch machen Sie sich einfach selbst ein Bild und genießen Sie unser Abenteuer „Bauernhof“



ÖkR Ing. Hermann Schultes  
Präsident



DI Franz Raab  
Kammerdirektor

*H Schultes*

*F Raab*

# Niederösterreich:

## Wo Nahrung mit Charakter wächst

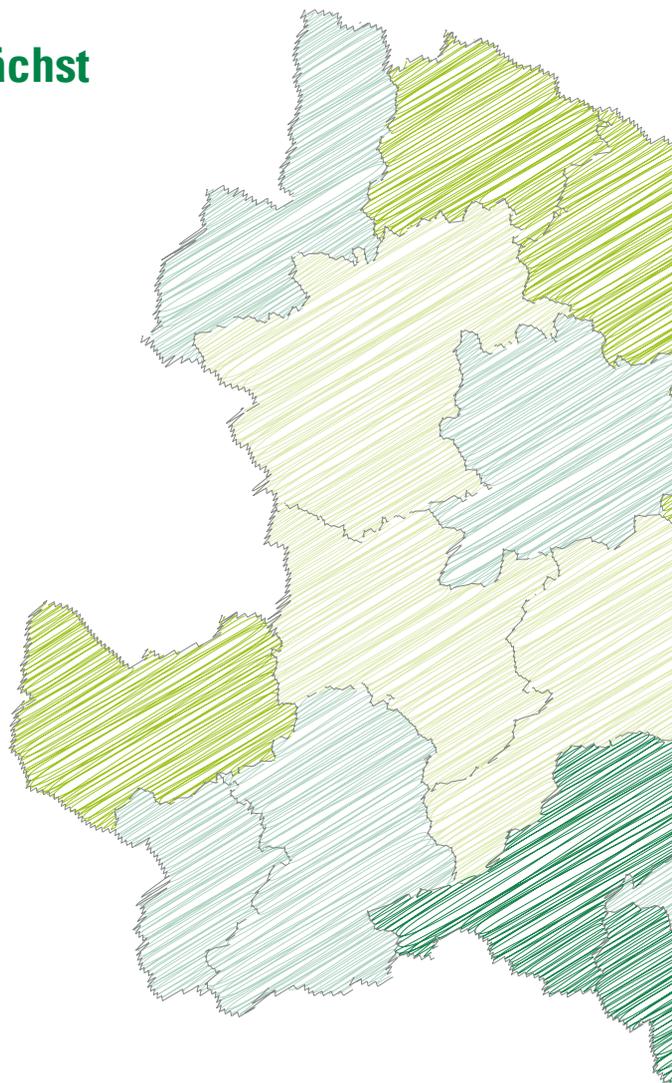


### Wo die Bauern zu Hause sind

Gesamt Österreich: 166.317

Amstetten	3.532	Mödling	439
Baden	1.080	Neunkirchen	2.180
Bruck/Leitha	749	St. Pölten	3.218
Gänserndorf	1.995	Scheibbs	2.009
Gmünd	1.871	Tulln	1.492
Hollabrunn	2.267	Waidhofen/Thaya	1.540
Horn	1.604	Waidhofen/Ybbs	372
Korneuburg	1.084	Wr. Neustadt	1.960
Krems	3.739	Wien-Umgebung	496
Lilienfeld	914	Zwettl	3.611
Melk	3.030		
Mistelbach	2.388	<b>Gesamt NÖ</b>	<b>40.117</b>

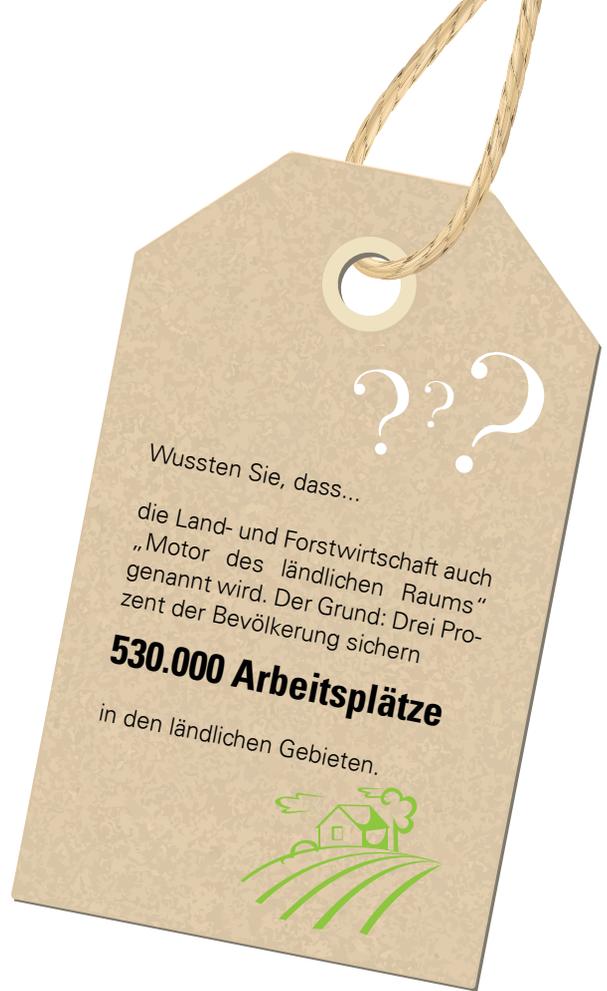
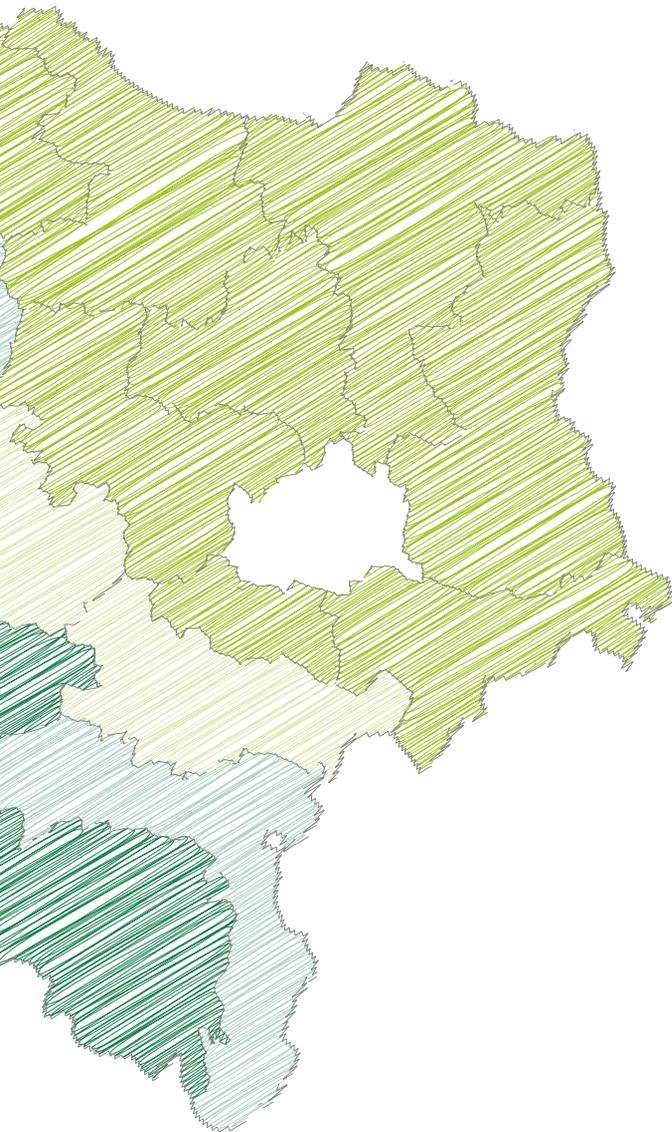
Bezirkszahlen/Erhebung 2010, Gesamt NÖ/Erhebung 2013



### Kapitelübersicht

Was unsere Bauern leisten.....	S 6
Land.Erlebnis: Abenteuer Bauernhof.....	S 8
Regionalität liegt im Trend.....	S 10
Ackerbau.....	S 12
Obst- und Gemüselade NÖ.....	S 14
Wein.Blicke.....	S 16
Milch.....	S 17
Tierhaltung.....	S 18
Holz: Trendiges Allroundtalent.....	S 20
Grüne Energie vom Acker.....	S 22

-  sehr viel Acker und Grünland
-  viel Acker und Grünland
-  sehr viel Wald
-  viel Wald



### Anzahl der Betriebe nach Größe in Niederösterreich

125 Betriebe ohne Fläche

Die heimische Landwirtschaft ist vergleichsweise kleinstrukturiert. Durchschnittlich hat ein land- und forstwirtschaftlicher Betrieb in Niederösterreich 41,6 ha.



**7.979**  
unter 5 ha



**5.197**  
5 ha bis  
unter 10 ha



**7.156**  
10 ha bis  
unter 20 ha



**13.560**  
20 ha bis  
unter 50 ha



**5.804**  
50 ha bis  
unter 100 ha



**1.319**  
100 ha bis  
unter 200 ha



**430**  
200 ha und mehr

# Unsere Landwirtschaft's:

## Rund um die Uhr sind unsere Bauern für uns da

Was wären wir ohne unsere Bäuerinnen und Bauern? Mit Sicherheit ziemlich hungrig. Und nicht nur das: Auch Genussliebhaber kämen weitaus weniger auf ihre Kosten. Nicht umsonst führt Österreich in Sachen Qualität das Ranking an. Nur wer seine Hausaufgaben gemacht hat, kann die in Österreich geltenden Auflagen erfüllen und auf die Wünsche der Konsumenten eingehen.

### Durchschnittlicher Lebensmittelverbrauch pro Kopf und Jahr in Österreich

97 kg  
Fleisch  
(Rind, Kalb,  
Schwein  
und Geflügel)



235  
Eier



20 kg  
Käse



77 l  
Milch



36 kg  
Zucker



49 kg  
Erdäpfel



114 kg  
Gemüse



77 kg  
Obst



29 l  
Wein



90 kg  
Getreide



105 l  
Bier



1950:  
4 Menschen



## Unsere Bauern decken den Tisch

Sie sind die Profis vom Land und bringen Qualität auf den Punkt:

1950: 1 Bauer ernährt in Österreich 4 Menschen

1970: 1 Bauer ernährt in Österreich 12 Menschen

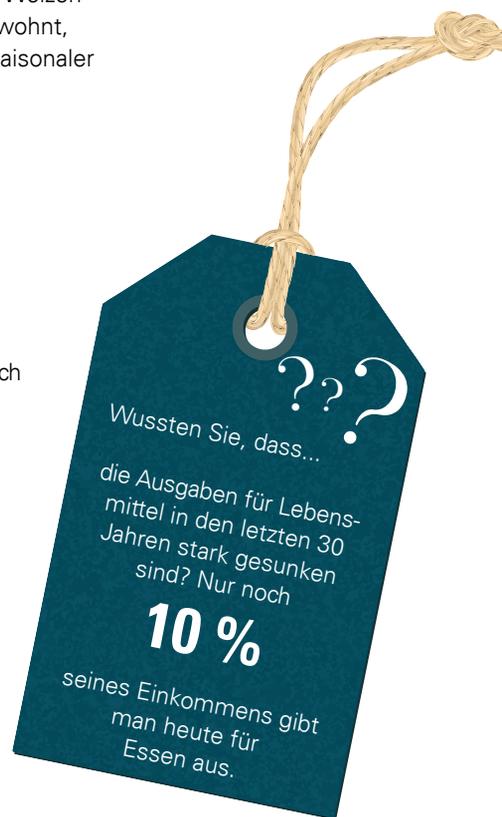
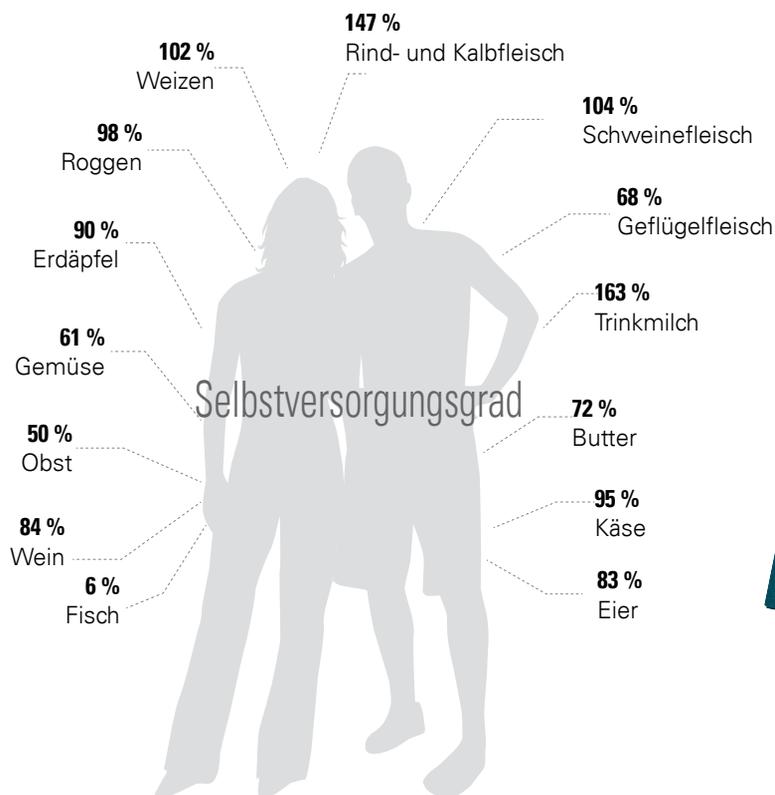
1980: 1 Bauer ernährt in Österreich 55 Menschen

Heute: 1 Bauer ernährt in Österreich 102 Menschen

Heute:  
102 Menschen



Lebensmittel direkt aus der Region: Das ist es, was unsere Bäuerinnen und Bauern bieten. In höchster Qualität und mit bestem Geschmack. Dennoch braucht Österreich auch Handel mit anderen Ländern. Das hat natürliche Ursachen – Bananen, Orangen, Oliven wachsen nicht bei uns. Bei Erzeugnissen, für die es bei uns die idealen Voraussetzungen für beste Qualität gibt – wie zum Beispiel bei Rindfleisch oder Weizen – sorgt Handel für neue Absatzmärkte. Außerdem ist man es heutzutage gewohnt, alles jederzeit zu bekommen, egal ob etwas gerade Saison hat, oder nicht. Saisonaler Einkauf alleine könnte oftmals schon unsere Selbstversorgung erhöhen.





# Land.Erlebnis

Ein Abenteuer für Groß und Klein

## Erlebtes ist Erlerntes, das bleibt

Eine Exkursion auf den Bauernhof? Bäuerinnen, die einer Schulklasse oder einer Kindergartengruppe einen Besuch abstatten? Rund 25.000 Schülerinnen und Schüler nutzen alljährlich die Möglichkeit mit der Initiative „Erlebnis Bauernhof“ einen Blick hinter Niederösterreichs Hof-tore zu werfen. Kindergärten und Schulen können zwischen „Schule am Bauernhof“ und „Landwirtschaft in der Schule“ wählen. Damit bündelt „Erlebnis Bauernhof“ zertifizierte Exkursions- und Unterrichtsangebote für Kinder unter einem Dach. Viele unterschiedliche Themenwelten warten.

## Schule am Bauernhof

Seit über 15 Jahren bietet „Schule am Bauernhof“ Kindern verschiedener Altersstufen einen Blick hinter die Kulissen von landwirtschaftlichen Betrieben. Landwirtschaftliches Basiswissen wird den Schülern dabei spielerisch nähergebracht. Immer mehr Schulen nutzen die Möglichkeit zertifizierte Betriebe im Rahmen eines Schulausfluges zu besuchen. Mehr als 100 Betriebe stehen zur Auswahl.



Erlebnis Bauernhof.  
Urlaub am Bauernhof.  
Top Heurige.



## Unsere Bauern schaffen Land.Erlebnis

Joggen, Radfahren, Reiten, Spaziergehen, Urlaub machen oder einfach nur die Freizeit genießen: Niederösterreich bietet dafür eine einzigartige Kulisse. Erholungssuchende aber auch Abenteuerliebhaber kommen hier gleichermaßen auf ihre Kosten. Man vergisst aber gerne, wer hinter diesen einzigartigen Landschaften steht. Es sind Bäuerinnen und Bauern, die neben ihrer Arbeit auf dem Acker oder im Stall auch noch die Wiesen und Wälder bewirtschaften, Wege instand halten und auch in Sachen Genuss einiges zu bieten haben.



## Urlaub am Bauernhof

Rund 370 „Urlaub am Bauernhof“-Betriebe und 280 Privatzimmerquartiere versprechen Erholung in Niederösterreich. Zwei, drei oder vier Blumen (Bauernhöfe) bzw. Sonnen (Privatquartiere) kennzeichnen die geprüfte Qualität. Spezielle Angebote, etwa für Babys und Kinder, Reiter, Weinfreunde oder Bio-Liebhaber sorgen für individuelle Erlebnisse. Und durch die kurze Anreise bleibt mehr Zeit für den Urlaub!

## Top Heurige – [www.top-heuriger.at](http://www.top-heuriger.at)

Rund 130 Heurigen-Betriebe setzen mit dem Qualitätsprogramm „Top-Heuriger“ ein Zeichen für den guten Geschmack. Sie lassen ihre Kunden wissen, dass sie für ausgezeichnete Qualität stehen. Die Vorteile für die Heurigengäste: Mehr als 50 Qualitätskriterien, jährliche Mystery Checks, prämierte Weine und Moste aus eigener Produktion, saisonale Schmankerl aus der Region und eine fachkundige Betreuung durch die Heurigenfamilie.





# Hinter meinen *Lebensmitteln* stehen *Familien*

## Zwei Drittel der Österreicher sehnen sich nach gesunden Produkten aus der Heimat

Alles begann in den 80-er Jahren. Nach und nach entdeckten Bäuerinnen und Bauern eine neue Vermarktungsmöglichkeit für sich und begannen mit ihren Kunden direkt in Kontakt zu treten. Ab Hof-Läden fingen an zu boomen. Bis heute halten Bäuerinnen und Bauern ihre Augen stets nach neuen Möglichkeiten offen, um den Einkauf für Genussliebhaber so einfach wie möglich zu gestalten. Von den 40.117 bäuerlichen Betrieben in Niederösterreich betreiben ganze 25 Prozent aktiv Direktvermarktung.

### Regionalität liegt voll im Trend

Die Hitliste der Produkte in der Direktvermarktung führen Fleisch und Fleischprodukte vor Milch und Milchprodukten, Wein, Eiern sowie Obst und Obstprodukten an. Der „Ab Hof-Verkauf“ ist mit Abstand der wichtigste Vertriebskanal für direktvermarktende Bäuerinnen und Bauern. In den letzten Jahren haben sich jedoch auch die Vertriebsformen Gastronomie, Lebensmittelhandel und Buschenschank mehr oder weniger verdoppelt. Ein weiterer Gewinner ist der Bauernmarkt.

### Wertschätzung für Lebensmittel spart Geld

Lebensmittel und die Forderung nach Billigstpreisen: Wert und Wertschätzung hängen immer zusammen. Studien belegen das. Jährlich landen in Niederösterreich Lebensmittel im Wert von rund 250 Millionen Euro im Müll. Und das sogar originalverpackt. Besonders „Zwei zum Preis von Einem-Angebote“ begünstigen diese Entwicklung. Man greift zur Großpackung, obwohl man nur eine braucht. Der Rest landet im Abfalleimer. Geld gespart? Fehlanzeige.

Am häufigsten  
entsorgt werden  
**Brot, Süß-  
& Backwaren.**



*Familie Gatterer*



*Familie Pichringer*



*Familie Brasher*



**Direktvermarktung**  
in Österreich schafft  
**31.000**  
Vollzeit-Arbeitsplätze.

## Gutes vom Bauernhof

170 Mitgliedsbetriebe in NÖ stehen für besonders qualitätsvolle, bäuerliche Direktvermarktung. Sie garantieren, dass die Produkte aus bäuerlicher Herkunft stammen, unter Einhaltung aller gesetzlichen Hygiene- und Produktionsstandards erzeugt werden und daher von höchster Qualität sind.



## Kantinen & Fastfood-Restaurants boomen

Täglich werden über 50 Prozent aller Mahlzeiten nicht zu Hause verspeist, sondern in öffentlichen und privaten Gemeinschaftsverpflegungseinrichtungen sowie der Gastronomie. Meist wissen die Kunden allerdings nicht, woher ihr Essen am Teller stammt. Aber auch Wirte erkennen den Trend hin zu regionalen Produkten. Spezielle Positionierung und Imagegewinn bei den Gästen sind nur einige der Vorteile für Gastronomen. Doch auch in Großküchen soll künftig mehr Regionalität Einzug halten.

Ein erster Schritt dafür wurde mit der Initiative „Unser Essen: Gut zu wissen, wo’s herkommt“ gesetzt. Dabei wird eine verpflichtende Kennzeichnung der Herkunft von Fleisch und Eiern gefordert. Ziel ist es, dass auf Niederösterreichs Speisekarten mehr Transparenz Einzug hält. Etwas, dass auch das Land Niederösterreich unterstützt. So wird an 25 Standorten der Landeskliniken, an 56 Standorten der Landespflegeheime, in der Landhausküche, bei Senecura Grafenwörth und im Betriebsrestaurant der Landwirtschaftskammer Niederösterreich die Herkunft sichtbar gemacht.



*Lebensmittel sind kostbar*

# Wenn aus *Beruf* *Berufung* wird

Wussten Sie, dass...

auf einem Feld von der  
Größe eines Fußballplatzes  
der Sauerstoff für

**36 Menschen**

erzeugt wird?

Stärke: Kaum ein Lebensmittel kommt ohne diese unsichtbare Zutat aus. Auch in der Industrie steigt die Nachfrage nach Stärke. Das Einsatzgebiet des begehrten Kohlenhydrats ist überraschend groß. Vom Fliesenkleber über Papier, Lacke oder Tabletten, Klebstoffe und biologisch abbaubare Müllsackerl. Überall sind Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern stark vertreten.

Egal ob Mais- oder Kartoffelstärke – beides hat seinen Siegeszug weit über die Branchengrenzen hinaus angetreten. Das war nicht immer so. Vor 50 Jahren noch wurde Mais auf weniger als drei Prozent der Ackerfläche in Niederösterreich angebaut. Für die Stärkeproduktion wurde er damals aus Serbien importiert. Heute zählt Mais zur zweitwichtigsten Kultur in Niederösterreich.

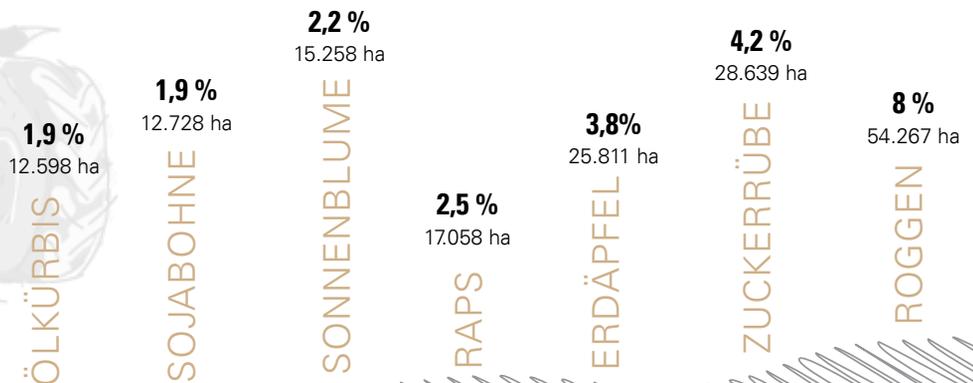
Doch nicht nur in Sachen Stärke zeigen Niederösterreichs Bäuerinnen und Bauern auf. Auch in anderen Bereichen liegen sie klar im österreichischen Spitzenfeld und zeigen, dass sie auf ihren Äckern wirklich unschlagbar sind.

## Rekorde vor den Vorhang

Unglaublich aber wahr: Unsere Landwirte stecken sogar den Agrarriesen USA in die Tasche. So wird in Österreich mehr Roggen erzeugt als in ganz Nordamerika. Auch beim Sojaanbau hat sich in Österreich einiges getan.

## Bodenschätze aus Niederösterreich

(Anbauflächen und prozentueller Anteil der Kulturen an der Gesamtanbaufläche)



Mittlerweile zählen wir zu den vier größten Sojaanbauländern in der Europäischen Union. In Niederösterreich hat sich der Anbau von Soja in den letzten zehn Jahren verzehnfacht. Der Grund: Unabhängigkeit von importierten Eiweißfuttermitteln.



### Bühne frei für Niederösterreich

Reisanbau gibt es nur in Asien? Falsch gedacht. Denn die beliebte Beilage für Schnitzel und Co. wird nicht mehr nur am anderen Ende der Welt angebaut. Auch im niederösterreichischen Gerasdorf ist das Getreide heutzutage zu finden. Anders als in Asien setzt man hier allerdings auf Trockenanbau. Geflutete Felder sucht man somit vergeblich.

Graumohn ist eine Waldviertler Besonderheit, die sich bis heute großer Beliebtheit erfreut. Bis zum Jahr 1934 wurde Zwettler Graumohn sogar an der Londoner Börse gehandelt.

Niederösterreich ist zu Recht die Hochburg des Erdäpfelanbaus. Unsere rund 5.000 Erdäpfelbauern bestreiten ganze 84 Prozent der österreichischen Gesamtproduktion. Über 50 verschiedene Sorten werden bei uns angebaut und bringen Vielfalt auf die Teller.

**10,5 %**  
71.657 ha

GRÜNFUTTER- UND  
EIWEISSPFLANZEN

**11,7 %**  
79.417 ha

GERSTE

**12,2 %**  
83.038 ha

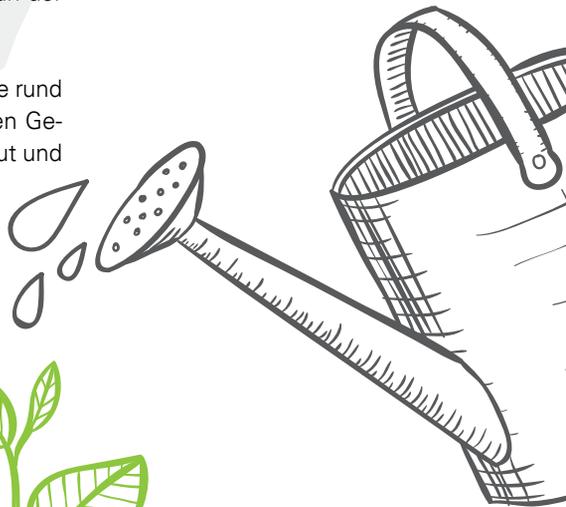
SONSTIGES

**14,3 %**  
97.043 ha

MAIS

**26,8 %**  
182.672 ha

WEIZEN



# Obst- und Gemüselade

Vitamine braucht das Land

## Die wirtschaftlich bedeutendsten Sorten in NÖ



1. Topaz
2. Gala
3. Jonagold



1. Uta
2. Williams Christbirne

## Die Top-Ten der Vitaminliebhaber

Der Apfel ist das mit Abstand beliebteste Obst Österreichs. Im Durchschnitt isst jede und jeder von uns über 19 Kilogramm Äpfel im Jahr. Sieht man sich das Vitamin-Ranking an, lassen so einige Obst- und Gemüsesorten unsere Herzen höher schlagen. Betrachtet man zum Beispiel die meist gekauften heimischen Obst- und Gemüsesorten, steht Salat gleich nach dem Apfel an zweiter Stelle. Die Bronze-Medaille geht an den Paradeiser. Danach folgt bereits die Zwiebel. Gurken liegen auf dem fünften Platz. Doch auch Paprika, Erdbeeren, Birnen, Marillen, Kraut und Zwetschken sind unter den Top-Ten vertreten.

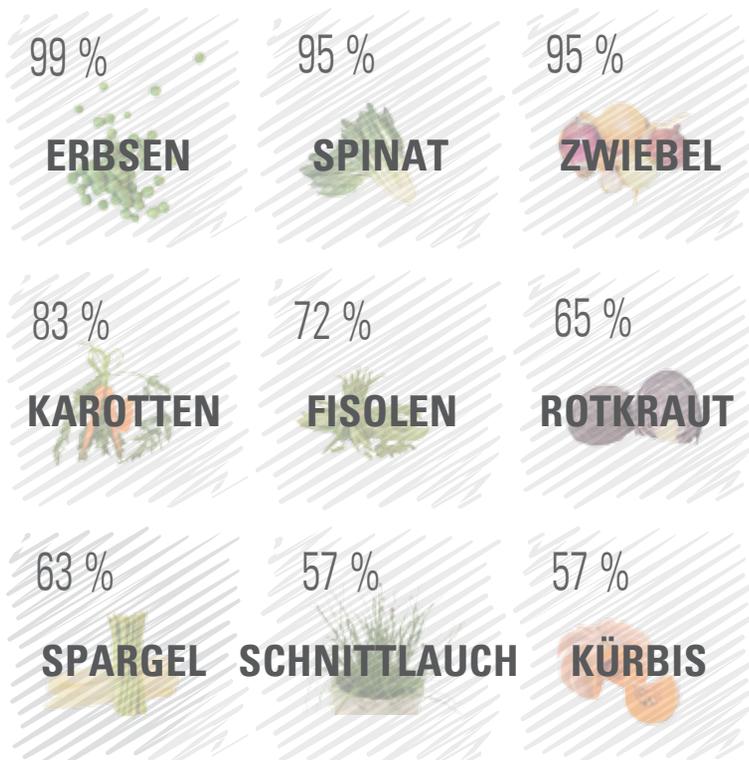
## Saisonaler Frischekick aus der Region

Vom Apfel bis zum Zwiebel haben Niederösterreicher Bäuerinnen und Bauern alles zu bieten. Damit sorgen sie für eine bunte, saisonale Auswahl an vitaminreichen Powersnacks. Achtet man beim Einkauf auf Regionalität und Saisonalität, lassen sich lange Transportwege auf Kosten der Frische vermeiden. „Warum also in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah?“



*Obsternte in Niederösterreich*

## Was trägt NÖ zur österreichischen Gemüseproduktion bei?



### Gemüse: Ein Dauerbrenner

Nicht umsonst gilt Niederösterreich als der Gemüsekaiser Österreichs. Ganze 99 Prozent der österreichischen Erbsen kommen aus Niederösterreich. Auch bei Zwiebel und Spinat übernehmen unsere Landwirte mit 95 Prozent beinahe die gesamte Produktion Österreichs.

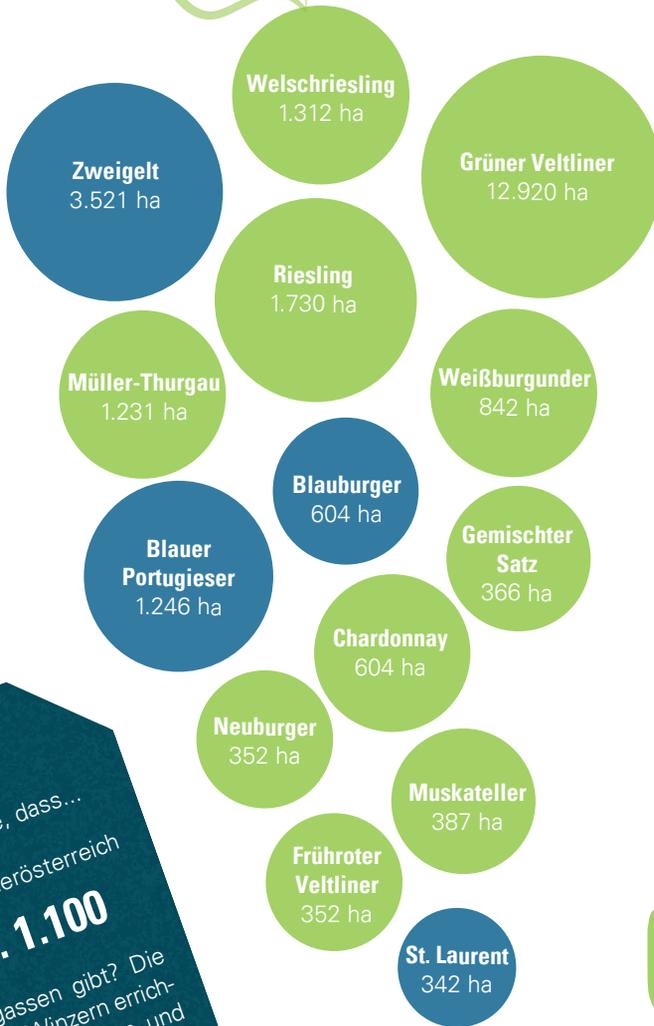
Selbst beim Tiefkühlgemüse sprechen die Zahlen eine klare Sprache. Alleine am Standort Groß-Enzersdorf im Marchfeld werden jährlich rund 30.000 Tonnen gefrorenes Qualitätsgemüse erzeugt. Dabei wird Gemüse aus dem Marchfeld gleich nach der Ernte eingefroren. Die Regel: Keinesfalls mehr als fünf Stunden dürfen vergehen, bis es in der Tiefkühlung landet.

## Obstanlage oder Streuobstwiese

In Obstanlagen wachsen die kleinen Bäume in regelmäßigen Abständen und dienen der Erzeugung von Tafelobst. Bei Streuobstwiesen handelt es sich um großwüchsige Bäume verschiedener Obstarten und Sorten. Sie wachsen unregelmäßig auf Wiesen, Weiden und am Straßenrand. Das Obst wird meist verarbeitet.



# Wein. Blicke



Wussten Sie, dass...  
es in Niederösterreich  
**ca. 1.100**  
Kellergassen gibt? Die  
von den Winzern errich-  
teten Kellerröhren und  
vorgelegerten Press-  
häuser dienen der La-  
gerung und Produktion.

## Wie findet man die besten Weine des Landes?

Die niederösterreichische Landesweinprämierung ist eine wichtige Orientierungshilfe für Weinliebhaber. Jahr für Jahr begibt sich eine Fachjury auf die Suche nach den besten Tropfen des Landes. Ende Mai stehen sie dann fest. In insgesamt 17 Sortenkategorien werden die Sieger prämiert. Mit entsprechenden Siegeln wird im Regal auf die Qualität aufmerksam gemacht.



## Nachhaltig zertifiziert

Mit dem Zertifikat „Nachhaltig Austria“ ist sichergestellt, dass unser Wein im In- und Ausland nicht nur mit bester natürlicher Qualität, sondern auch mit ressourcenschonender Produktion auf den ersten Blick erkennbar ist.



Weißweinernte NÖ gesamt  
**105,2 Mio. Liter**

Rotweinernte NÖ gesamt  
**32,9 Mio. Liter**

DAC-Weine aus NÖ  
**10,4 Mio. Liter**

# Milch

Die meiste  
Milch

wird weltweit gesehen  
im Kaffee oder Tee  
getrunken.

ca. 20 %  
werden verkocht  
oder pur getrunken.

## Land wo Milch und Honig fließen

Die letzten Jahre waren für Milchbauern alles andere als einfach. So mussten sie für einen Erlös von nur 1 Euro drei Liter Milch erzeugen. Dabei ist die Milch mit ihren für den Körper so wichtigen Inhaltsstoffen aus unserem Leben nicht wegzudenken. Vor allem am Morgen wissen viele Konsumenten die Milch sowie Milchprodukte zu schätzen. Egal ob die Butter für's Brot oder doch die Milch im Kaffee: Mit Milch hat Morgenstund tatsächlich Gold im Mund. Bei den Kunden wird die Milchsorte „länger frisch“ immer beliebter. Bereits über 50 Prozent greifen regelmäßig zu dieser Qualitätsmilch aus Österreich.

## Milch-Pioniere machen Schule

Im Jahr 1993 begann der erste Milchvieh-Betrieb mit der Belieferung von Schulen und Kindergärten. Mittlerweile können rund 1.300 Schulen in Niederösterreich und Wien auf die breite Palette der Schulmilchbauern setzen. Von der frischen Milch bis zum Joghurtdrink ist alles mit dabei. Insgesamt etwa 60.000 Kinder erfreuen sich an den gesunden Pausensnacks der Schulmilchbauern.

Was ist drin?

Inhaltsstoffe von  
100 ml Vollmilch

(ungefähre Werte, unterliegen  
in Abhängigkeit vom Futter  
Schwankungen)

Wasser:	<b>87,2 g</b>
Kohlenhydrate:	<b>4,5 g</b>
Eiweiß:	<b>3,3 g</b>
Fett:	<b>3,5 g</b>

Herr und Frau Österreicher trinken  
im Schnitt rund 77 Liter Milch pro Jahr

# Einfach tierisch

Was KUHLE Bauern SAUGUT machen



97 Kilogramm Fleisch essen Herr  
und Frau Österreicher pro Jahr

## Ein Beruf mit vielen Facetten

Die Arbeit mit Lebewesen ist eine der schönsten aber auch schwierigsten der Welt. Es bedeutet, sich nicht nur mit dem Tier auseinanderzusetzen, sondern auch mit den damit verbundenen Konsequenzen, wie Geburt, Schlachtung oder Krankheit, umgehen zu können. Tierhalterinnen und Tierhalter leben von ihren Nutztieren. Sie haben Freude an der Arbeit mit ihren Tieren und achten darauf, dass sie sich gut entwickeln. Die Gesundheit ihrer tierischen Mitbewohner liegt ihnen am Herzen. Das erkennt man auch an der Qualitätsstrategie, welcher sich niederösterreichische Tierhalter verschrieben haben.

Stress, schlechte Haltung, falsche Pflege: Das alles würde sich unweigerlich in den erzeugten Produkten widerspiegeln. Eine ständige Weiterentwicklung im Stall ist somit oberstes Gebot, wenn es darum geht, mit den Tieren am Puls der Zeit zu bleiben und beste Qualität zu liefern.

## Österreich ist Schnitzelkaiser

Schweinefleisch wird in Österreich besonders gern gegessen. Ebenso wie unsere Nachbarn, die Deutschen, lieben wir unser Schnitzel wie kein anderes Gericht. Etwa 60 Prozent des Fleischverzehrs entfallen auf diese Fleischart. 12 Euro gibt jeder Haushalt pro Monat für Schweinefleisch aus. Allein in Niederösterreich haben sich 6.000 Schweinebauern dieser Nachfrage verschrieben.



### Ferkel und Jungschweine

410.000 Stück

### Zuchtschweine/Mastschweine

73.500 Stück/289.000 Stück

### Legehühner

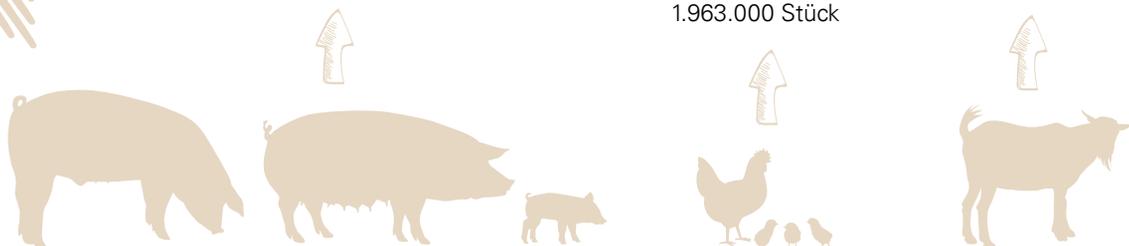
1.088.000 Stück

### Masthühner

1.963.000 Stück

### Ziegen

15.000 Stück



## Landschaft, die es in sich hat

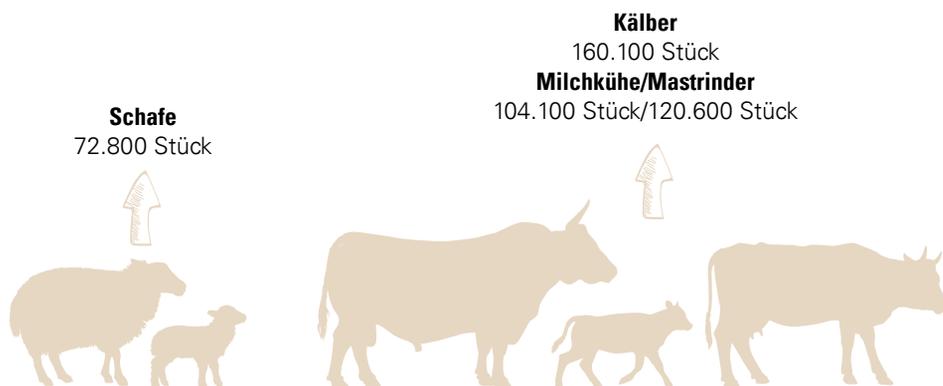
Wiesen, Weiden, Almen: Was wären sie ohne unsere Wiederkäuer? Gerne verbringen wir auf diesen Naturoasen unsere Freizeit. Umso besser, wenn dank der Wiederkäuer sogar noch Lebensmittel entstehen, welche uns den Tag versüßen. Aber nicht nur Rinder und Co. machen aus Niederösterreich das, was es heute ist. Auch die Teichwirtschaft trägt ihren Teil dazu bei. So trägt das Waldviertel eindeutig die Handschrift der engagierten Teichwirte. 60 Prozent aller österreichischen Teiche liegen in unserem Bundesland.

## Andere Länder andere Sitten

Nachhaltiges Wirtschaften, Tierwohl und Naturschutz: Kein anderes Land hat sich derart hohen landwirtschaftlichen Standards verschrieben wie Österreich. Regelmäßige Kontrollen sichern diese Qualitätsstrategie ab. Bodenhaltung bei Hühnern, Platzvorschriften bei Rindern und Co. gehören dabei zum guten Ton. Davor ziehen wir den Hut.

## Lamm aus Neuseeland? Das war gestern

Seit der Jahrtausendwende hat Niederösterreich bei den Schafen wichtige Akzente gesetzt. All jene, die den intensiven Lammgeschmack nicht mögen, kommen dabei auf ihre Kosten. Harmonisch und dezent präsentiert sich das heimische Fleisch und kann geschmacklich begeistern. Niederösterreich beheimatet aber auch die meisten Mutterschafe und ist dadurch Spitzenreiter in der Schafmilchproduktion.



# Holz: Der Allrounder liegt im Trend

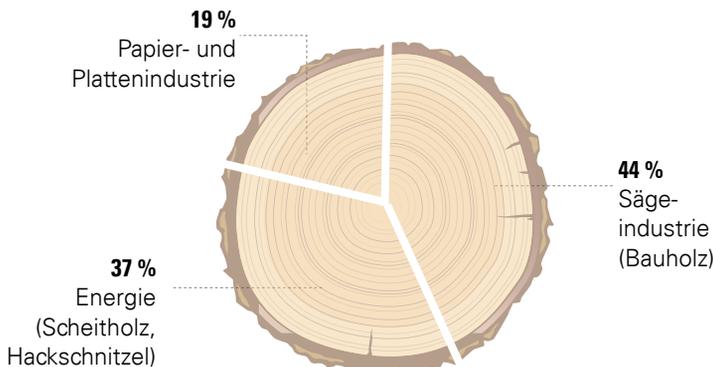


## Ein Baustoff mit Mehrwert

Holz wird weltweit gesehen immer öfter für großvolumige Bauten eingesetzt. In Österreich sind es besonders private Bauherren, die gerne auf Holz als Baustoff zurückgreifen. Aber auch von der öffentlichen Hand wird bei Bauprojekten vermehrt nach Holz gefragt. Jedes zweite Bauvorhaben wird heutzutage bereits mit Holz realisiert. Damit leistet man als Bauherr nicht nur einen wichtigen Beitrag zum Umweltschutz, sondern bringt gleichzeitig auch mehr Lebensqualität in seine eigenen vier Wände.

Holz hat Qualitäten, die andere Baustoffe nicht haben. Es bindet CO<sub>2</sub> und reduziert Bauzeiten, damit der Fertigteilbauweise und einem trockenen Ausbau Zeit eingespart werden kann. Werden heimische Hölzer verwendet, wird auch unsere Umwelt entlastet, da die Transportwege wesentlich kürzer ausfallen. Aber auch unser Körper profitiert von diesem natürlichen Bau- und Rohstoff. Er ist heimelig, reguliert die Luftfeuchtigkeit und kann Schadstoffe aus der Luft aufnehmen. Holz senkt den Herzschlag und Studien haben nachweislich gezeigt, dass in Räumen mit hohem Holzanteil der Stressfaktor minimiert wird.

*Holz ist genial - doch wofür wird es verwendet?*

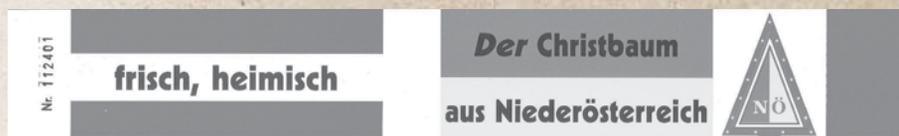


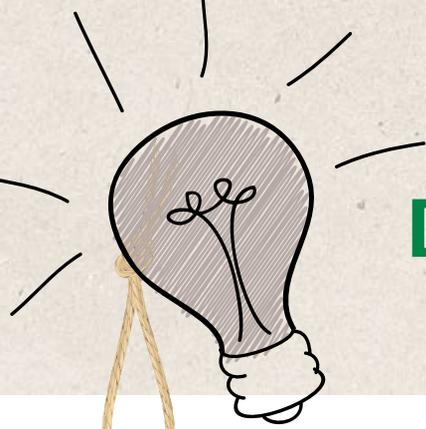
## Niederösterreich wird es warm ums Herz

Knapp jedes zweite Ein- und Zweifamilienhaus in Niederösterreich könnte ohne Probleme mit heimischem Holz beheizt werden. Besonders der Bezirk Lilienfeld trägt als walddreichster Bezirk Österreichs einen wesentlichen Teil zur Energieholz-Erzeugung bei. Dieser nachwachsende Rohstoff ist besonders bei uns an der richtigen Stelle. Denn Niederösterreich ist Spitzenreiter bei Biomasseheizungen. Doch auch beim Bauen setzen die Niederösterreicher gerne auf Holz. Es ist nachwachsend, CO<sub>2</sub>-neutral und vielseitig einsetzbar. Heimische Forstwirte sorgen mit ihrer Pflege und entsprechender Nutzung dafür, dass der Klimaschutzeffekt des Waldes um ein Vielfaches gesteigert wird. Sie arbeiten für die Erhaltung vitaler Wälder. Damit stellen sie die Verfügbarkeit des Rohstoffes, den Schutz vor Naturgefahren und die Erhaltung des natürlichen Wasserfilters sicher und machen aus unseren Wäldern wahre Erholungsräume.

## Frisch und heimisch: Der perfekte Weihnachtsbaum

Für 85 Prozent der Niederösterreicherinnen und Niederösterreicher ist eines zu Weihnachten ein Muss: Ein Christbaum aus der Region. So kaufen 34 Prozent ihren Baum direkt am Hof oder im Wald. An einem Stand greifen 53 Prozent zu einem heimischen Baum und nur 13 Prozent versuchen ihr Glück in einem Großmarkt. Der Durchschnittsbaum hat eine Größe von 1,66 Metern und ist unter naturnahen Bedingungen gewachsen. Ein Drittel der Niederösterreicher kaufen ihren Baum erst in den letzten drei Tagen vor Weihnachten. Dabei muss dieser Stress doch gar nicht sein. Unsere Familienbetriebe bieten nämlich sogar an, den Baum schon im Herbst vorauszuwählen. Doch egal für welchen der Bäume und wann genau man sich entscheidet, wichtig ist die niederösterreichische Herkunftsschleife. Sie steht für die Qualität der Bäume.





# Die grüne Energie vom Feld.

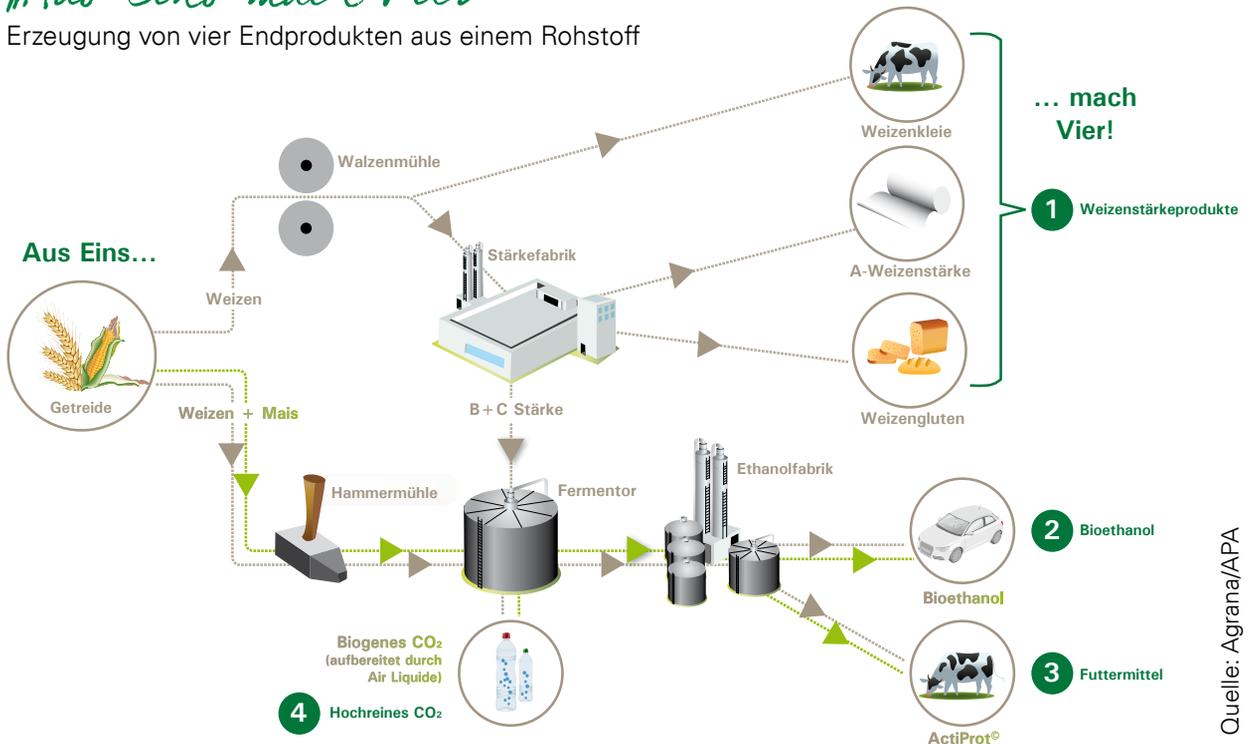
87 Biogasanlagen versorgen  
**63.000**  
 Haushalte  
 in Niederösterreich mit Ökostrom.

Der Gasimport erfolgt derzeit physisch zu 100 Prozent aus Russland. Alleine dafür hat Österreich im Jahr 2016 ca. 2,4 Mrd. Euro bezahlt. Die erneuerbaren Energieträger sind das beste Schutzschild gegen Energieimport-Abhängigkeit. Vor allem Biomasse, aber auch Photovoltaik, Windkraft und Wasserkraft spielen eine immer größere Rolle.

Mit der niederösterreichischen Bioraffinerie in Pischelsdorf setzt unser Bundesland einen Schritt in eine grüne Zukunft. So liefert die Anlage nicht nur Biotreibstoff in Form von Bioethanol, sondern auch wertvolles Eiweißfuttermittel, mit dem Sojabohnen aus Südamerika ersetzt werden können. Zusätzlich werden auch noch Weizenstärke und Kohlensäure gewonnen. Aus einem Rohstoff entstehen somit vier unterschiedlich Produkte.

## „Aus Eins mach Vier“

Erzeugung von vier Endprodukten aus einem Rohstoff



Quelle: Agrana/APA

# Wussten Sie, dass...

In NÖ wird Schnittlauch auf einer Fläche von mehr als **140 Fußballfeldern** angebaut.



Der österreichische Pro-Kopf-Verbrauch von Paradeisern hat sich seit dem Jahr 2000 auf fast **30 Kilogramm** verdoppelt.



Die heimische Rinderwirtschaft sichert **21.000 Arbeitsplätze** und stärkt den Wirtschaftsstandort Österreich mit **2,2 Mrd. Euro** an Wertschöpfung.

**Seminarbäuerinnen bieten Tipps und Tricks für den Genuss**

Die Seminarbäuerinnen verstehen sich als Botschafterinnen der heimischen Landwirtschaft und setzen ihre Schwerpunkte unter anderem darin, traditionelles Wissen im Bereich Kochen und Ernährung, den bewussten Umgang mit regionalen Lebensmitteln oder Saisonalität an die Gesellschaft weiterzugeben.

SEMINAR  
BAUER  
INNEN

PEFC garantiert, dass Holz- und Papierprodukte aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammen. Mehr als **70 Druckereien** in Österreich sind PEFC-zertifiziert.



*Nachfrage schafft Bewusstsein.*

Schon einmal im Urlaubshotel einen Wein aus Österreich verlangt oder im Stammwirtschaus nachgefragt, woher sie ihr Fleisch beziehen?

Schon mal ausprobiert? Beim Kauen von Weizenkörnern entsteht **Kaugummi**.



**Niederösterreichische  
Landes-Landwirtschaftskammer**

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel. 05 0259 0, Fax 05 0259 21009

office@lk-noe.at, www.noelko.at, www.unserelandwirtschafts.at

**[www.unserelandwirtschafts.at](http://www.unserelandwirtschafts.at)**