

Der Wildtierhalter

DIE ZEITUNG FÜR WILDTIERHALTER IN NIEDERÖSTERREICH



Wildbetrieb Langthaler

Oktober 2015



- Das Wort des Obmannes
- Informationen von Obmann ÖKR Engelbert Erhart
- OMEGA Fettsäuren – Farmwild – Presseaussendung
- Verpackte Produkte – Kennzeichnung erforderlich!
- Bestimmungen zur Wildtierhaltung – Auskunft über das Verbandsbüro!
- Steuerreform 2016
- Tierschutz-Schlachtverordnung „Neu“ – Änderungen für die Farmwildhaltung
- Sachkundelehrgang Schießen von Gehegewild – 13. November 2015
- Wildfleisch – Konsumentenpreiserhebungen Herbst 2015
- Informationen zur Bundestagung der Österreichischen Wildhalter in Tirol
- Auszüge aus der Zeitschrift des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter in Niederösterreich
- Inserate

Verband NÖ Wildtierhalter

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten

Tel. 05 0259 47600

E-Mail: oliver.bernhauser@lk-noe.at

Das Wort des Obmannes

Geschätzte Wildhalter Niederösterreichs

Die Marktlage im Wildsektor ist ähnlich gut wie im Vorjahr. Es sind gleichbleibende Strecken vom Jagdwild zu erwarten. Neuseeland hat die Schlachtungen bei Wild von 800.000 Stück der letzten Jahre auf 350.000 Stück gedrosselt. Der Weltmarkt hat die Milch- und Schafproduktion dort begünstigt. Als assoziiertes Mitglied wurde Russland in den europäischen Wildhalterverband FEDFA aufgenommen. Russland will ebenfalls in die Wildhaltung einsteigen. In osteuropäischen Ländern und Spanien steht die Qualitätswildfleischproduktion auf Grund der Gattergrößen nicht immer im Vordergrund. In Polen wird die Direktvermarktung derzeit sehr erschwert. Im deutschsprachigen Raum (Deutschland, Schweiz und Österreich) erfolgt dies bis zu 95 %. Die Nachfrage von Wildfleisch mit Qualitätsgarantie ist in Österreich sehr gut. Dieser Markt muss aber auch gepflegt und bedient werden. Innovation am Produkt, Verpackung, zB Hirschrückensteak und professioneller Auftritt gestatten einen entsprechenden Preis. Regionalität ist derzeit ein wichtiges Hauptkriterium unserer Kunden. Der Flexitarier isst in Zukunft weniger aber wertvolleres Fleisch.

Unser Verband hat mit verschiedenen Hirscharten aus allen Teilen Niederösterreichs mit dem Wildforschungsinstitut in Wien (Leitung Univ. Prof. Dr. Walter Arnold) mit Dr. Teresa Valencak, eine wissenschaftliche Untersuchung von Farmwild durchgeführt. Bei einem Pressegespräch im Oktober wurden die Ergebnisse bekannt gegeben. Die bekannten ungesättigten Fettsäuren Omega 3 und 6 bei Fisch, konnten auch bei unserem Farmwild in ähnlichem Umfang festgestellt werden. Da der Mensch diese wertvollen Fettsäuren nicht selbst produzieren kann, ist es ein weiterer Grund vermehrt Wildfleisch bei uns einzukaufen.

Einen schönen und erfolgreichen Herbst wünscht Euch

Euer Obmann

ÖKR Engelbert Erhart

Informationen von Obmann ÖKR Engelbert Erhart

Informationen von Obmann ÖKR Engelbert Erhart

Urban Farming ein neuer Trend in den Städten

Am Balkon, Fenster oder in Wohnräumen oder Garten werden vermehrt auch in Städten Gemüse und Gewürze angepflanzt. Ob in Wien, New York, Nairobi oder Rio, erfreut man sich der eigenen Gartenkunst. Laut WHO liefert diese Methode einen wichtigen Beitrag zur Ernährungssicherheit der Menschheit unseres Planeten.

Architektur mit Agrikultur ein Projekt in Singapur

Vertikale Landwirtschaft als High Tech Farmen in Städten als Lebensfrage, Platz und Wasser sparend. 400 l Wasser für 1 kg Gemüse braucht man auf Ackerboden. Mit High Tech braucht man 12 l Wasser. Wissenschaftler der Universität Wageningen (NL) setzen LED Licht zur künstlichen Beleuchtung der Pflanzen ein, auch die mit der optimalen Lichtfarbe. Derzeit sind die Produktionskosten sehr hoch. China hat großes Interesse und will es als Lifestyle Produkt (gesunde Ernährung) vermarkten.

Diese High Tech Agrarfabriken könnten auch junge „Farmarbeiter“ anlocken. Die vertikale Landwirtschaft ist Teil einer neuen Städteplanung und soll eine Ergänzung zur Freilandlandwirtschaft sein.

Der deutsche Bio Chemiker setzt bei der Bio Energie auf Algen (nachwachsende Rohstoffe). Dieses high tech farming kann auf agrarisch schlechten Böden erfolgen und wird derzeit als Kerosinzusatz bei Flugzeugen getestet.

Erfolgreiche Brunft des Hirschrudels

Junge Hirsche beschlagen auch, Alttiere werden aber von diesen später begattet. Erst beim zweiten oder dritten Eisprung, der sich nach ca. 2 Wochen wiederholt, erfolgt eine erfolgreiche Befruchtung. Die Kälber werden im kommenden Jahr später gesetzt und gehen schwächer in den Winter. Daher sollten ältere erfahrene Hirsche bei der Brunft vorhanden sein.

Hygiene das A und O in der Qualitätswildfleischproduktion

Schlachtraum, Messer, Arbeitsplatte, die Tische sind unbedingt mit desinfizierenden Mitteln zubehandeln. Ebenso ist auf Arbeitskleidung und Geräte zu achten.

Der Verband betreibt eine Homepage, auf der Mitglieder unsere Produkte anbieten können. Setzen Sie sich mit dem Verbandsbüro in Verbindung um die Anbieterliste aktualisieren zu können.

OMEGA Fettsäuern – Farmwild – Presseaussendung

Auf Initiative von ÖKR Obmann Engelbert Erhart ist es gelungen, das Wildforschungsinstitut in Wien für eine Untersuchungsreihe von Farmwild auf OMEGA Fettsäuren zu gewinnen. Hirsch-Fleischproben aus allen Teilen NÖ – herzlichen Dank an die Vorstandsmitglieder, welche die Proben zur Verfügung stellten – wurden untersucht.

Mit dem Ergebnis, dass Farmwildfleisch die ursprünglich optimale Relation zwischen mehrfach ungesättigten Omega3 und Omega6 Fettsäuren auch nach der Zubereitung behält, haben Direktvermarkter ein weiteres Verkaufsargument für ihr Premiumprodukt zur Verfügung.

Eine Presseaussendung – Text siehe unten – wurde zur Konsumenteninformation in Zusammenarbeit mit dem Wildforschungsinstitut und der Presseabteilung der Landwirtschaftskammer Niederösterreich Mitte Oktober durchgeführt.

Text Presseaussendung - Kalenderwoche 43:

Wissenschaftlich bewiesen - Fleisch von Farmwild ist gesund

Die „guten“ Fettsäuren machen Farmwild zu einer gesunden Mahlzeit

Der gereifte Hirschrücken aus dem Bauerngehege schmort sich in der Pfanne nicht nur zu einem Geschmackserlebnis - er verwandelt sich zugleich in ein wertvolles Lebensmittel, das die ursprünglich optimale Relation zwischen mehrfach ungesättigten Omega3 und Omega6 Fettsäuren auch nach der Zubereitung behält. Wissenschaftlich nachgewiesen hat das Dr. Teresa Valencak vom Forschungsinstitut für Wildtierkunde und Ökologie der Veterinärmedizinischen Universität Wien nicht nur bei Wild aus freier Natur. Auf Initiative von Ökonomierat Engelbert Erhart, dem Obmann des Verbandes NÖ Wildtierhalter, hat Dr. Valencak auch Wildfleisch bäuerlicher Wildtierhalter auf seinen Fettsäuregehalt und sein Fettsäuremuster geprüft. Erhart, der selbst Farmwild in Maierhöfen bei Melk hält, freut sich über das Ergebnis und sieht es als weitere Bestätigung für den hohen ernährungsphysiologischen Wert, den das fettarme Wildfleisch bietet.

„Für die menschliche Ernährung besonders wertvoll sind die mehrfach ungesättigten Omega3 und Omega6 Fettsäuren, da sie der Körper selbst nicht herstellen kann. Im Wildfleisch sind sie in hohen Anteilen und im optimalen Verhältnis von eins zu zwei vertreten“, so Dr. Valencak. „Die WHO-Empfehlung liegt bei maximal eins zu fünf.“ Wildfleisch enthält im Gesamtfettanteil rund 45 Prozent mehrfach ungesättigte Fettsäuren. „Dieser hohe Anteil resultiert aus der Lebensweise des Wildes, das im Winter den Energiebedarf um 50 Prozent reduziert“, erklärt Universitätsprofessor Dr. Walter Arnold, Leiter des Forschungsinstitutes für Wildtierkunde und Ökologie. „Damit seine Bewegungsfähigkeit dabei nicht eingeschränkt wird, lagert das Wild ungesättigte Fettsäuren in die Zellmembranen ein, die für die Beweglichkeit auch bei tiefen Temperaturen sorgen. Diese Fettsäuren nehmen die Tiere über das Futter auf.“

Landwirte verfüttern hochwertiges Grundfutter im Gehege

Die bäuerlichen Wildtierhalter bieten den Tieren das ganze Jahr hochwertiges Grundfutter an. „Im Sommer äsen unsere Hirsche auf Weiden, im Winter fressen sie ausschließlich Heu und Grassilage. Die Wipfel geschlägerter Nadelbäume bieten wir ihnen zum Beißen und Fegen an. Getreide, wie Gerste, Triticale oder Roggen verwenden wir nur in ganz geringen Mengen als Lockmittel“, berichten Karl und Regina Einfalt, die am Waldviertler Hirschkogelhof in Antenfeinhöfen bei Großgerungs rund 50 Stück Rotwild auf 9,5 Hektar halten. Sie bieten das gereifte Wildfleisch vakuumverpackt oder weiterverarbeitet zu Wurst und Pastete im eigenen Hofladen an. Rund 90 Prozent ist schon vorbestellt. „Wir essen das

ganze Jahr über mindestens zweimal pro Monat Wildgerichte, im Sommer wird Wild gegrillt“, so die beiden. „Wildfleisch bringt nicht nur Abwechslung in den Speiseplan, es ist auch ideal für Ernährungsbewusste, weil das wenige enthaltene Fett - etwa ein bis maximal fünf Prozent - besonders hochwertig ist.“



Obmann Engelbert Erhart bedankt sich bei Dr. Teresa Valencak und Professor Walter Arnold für die wissenschaftliche Untersuchung des Wildfleisches aus Farmwildhaltung.

Foto: ©LK NOE_Pöchlauer-Kozel

Verpackte Produkte – Kennzeichnung erforderlich!

Werden Produkte verpackt (vakuumiert, ...) angeboten, müssen diese gekennzeichnet sein.

Diese Kennzeichnung im Sinne des Verbraucherschutzes unterliegt umfassenden Bestimmungen. Wird diese falsch oder mangelhaft durchgeführt, kann dies im Falle von Kontrollen zu empfindlichen Strafzahlungen führen.

Von Seiten der Landwirtschaftskammer Niederösterreich wird das Service angeboten, Entwürfe für Lebensmittel-Etiketten auf deren Richtigkeit in Bezug auf das Lebensmittelrecht für einen Beitrag von € 30 pro Produktgruppe für Kammermitglieder zu überprüfen.

Detailauskünfte erhältlich bei DI Adelheid Gerl, adelheid.gerl@lk-noe.at, Tel.: 05 0259 26502
Fax: 05 0259 95 26502

Von Seiten des Verbandes werden Etiketten (siehe Musteretikett) für Frischfleisch angeboten, welche kostenfrei elektronisch übermittelt werden können bzw. unter schriftlicher Übermittlung der gewünschten Texte auch bedruckt – € 0,90 je Bogen (6 Etiketten, 105 x 99 mm) zzgl. Versandkosten – zugesendet werden können.

Musteretikett mit sämtlichen erforderlichen Kennzeichnungselementen:



Das Bild zeigt ein Musteretikett für Wild vom Bauern. Oben befindet sich ein Logo mit einem Hirsch und der Aufschrift 'Wild vom Bauern'. Darunter ist ein Feld für 'Name und Anschrift' mit einem Platzhalter und einem österreichischen Flaggen-Symbol sowie der Angabe 'AT 12345 EG'. Ein zentraler Bereich enthält folgende Informationen:

Wildart: Mufflon	Zu verbrauchen bis: 29. 11.
Fleischart: Filet	Gekühlt lagern bei 2 - 6 °C
Gewicht in g: 742	Preis: € 27,50

Unten steht der Hinweis: 'Küchenhygiene ist wichtig: Kühlkette einhalten, getrennt von anderen Produkten lagern, sauber arbeiten, vor dem Verzehr durchhitzen!'.

Bestimmungen zur Wildtierhaltung – Auskunft über das Verbandsbüro!

Immer wieder kommt es bei rechtlichen Bestimmungen in der Praxis zu Unklarheiten – vor allem bei Gesprächen mit betriebsfremden Personen – über deren Auslegung bzw. richtige Umsetzung.

Da manche Bestimmung für den Praktiker verschieden auslegbar scheint, wird empfohlen Klarstellungen zur richtigen Auslegung über das Verbandsbüro einzuholen.

Solche Klarstellungen können langwierige und womöglich kostspielige Diskussionen vermeiden.

Steuerreform 2016

Belegerteilungspflicht ab 1.1.2016

Alle Unternehmer haben ab dem 1.1.2016 dem Barzahler einen Beleg mit bestimmten Mindestinhalten über die empfangene Barzahlung auszustellen. Die Verpflichtung gilt nach dem Gesetzeswortlaut für alle Bargeschäfte (keine Bagatellgrenze), ohne dass auf eine Aufzeichnungsverpflichtung abgestellt wird – somit auch für vollpauschalierte Landwirte.

Bisher bestand eine Rechnungslegungspflicht nach dem UStG im Wesentlichen nur beim Verkauf an andere Unternehmer und nicht beim Verkauf an Konsumenten (Direktvermarktung).

Die Belege haben mindestens die folgenden Angaben zu enthalten:

- eine eindeutige Bezeichnung des liefernden oder leistenden Unternehmers
- eine fortlaufende Nummer mit einer oder mehreren Zahlenreihen, die zur Identifizierung des Geschäftsvorfalles einmalig vergeben wird,
- den Tag der Belegausstellung,

- die Menge und die handelsübliche Bezeichnung der gelieferten Gegenstände oder die Art und den Umfang der sonstigen Leistung,
- den Betrag der Barzahlung (wobei es genügt, dass dieser Betrag aufgrund der Belegangaben rechnerisch ermittelbar ist).

Der Belegempfänger ist verpflichtet, den Beleg entgegenzunehmen und bis außerhalb der Geschäftsräumlichkeiten mitzunehmen.

Registrierkassenpflicht

Steuerpflichtige, die ihre Einnahmen (und Ausgaben) aufzeichnen müssen, sollen ihre Bargeschäfte ab 2016 ab dem ersten Euro einzeln festhalten. Eine Ausnahme ist nur in engen Grenzen vorgesehen (z.B. Kalte-Hände-Umsätze, siehe unten). Bei Überschreiten gewisser Umsatzgrenzen schreibt der Gesetzgeber überdies vor, wie die Bareinnahmen zu erfassen sind (Registrierkassenpflicht).

Betriebe, ab einem Jahresumsatz von € 15.000 mit Barumsätzen von über € 7.500, haben die Bareinnahmen zum Zweck der Losungsermittlung mit elektronischer Registrierkasse (oder Kassen- oder sonstigen elektronischen Aufzeichnungssystemen) zu erfassen. Da vollpauschalierte Betriebe keine Tageslosung zu ermitteln haben, gibt es nach Rechtsansicht der LK NÖ auch keine Verpflichtung zur Verwendung einer Registrierkasse. Betroffen von der neuen Registrierkassenpflicht sind daher in erster Linie Winzer und „Direktvermarkter“ von be- und verarbeiteten Produkten (zB nicht vollpauschalierte Betriebe, die Urprodukte wie Eier, Obst, Gemüse, Christbäume usw. verkaufen). Auch diesbezüglich fehlt noch eine Klarstellung durch das BMF.

Unter Barumsätze fallen Umsätze, bei denen die Gegenleistung durch Barzahlung erfolgt. Als Barzahlung gilt auch die Zahlung mit Bankomat- und Kreditkarte oder die vom Unternehmer ausgegebenen und von ihm an Geldes statt angenommenen Gutscheine, Bons und Geschenkmünzen.

Das elektronische Aufzeichnungssystem ist durch eine technische Sicherheitseinrichtung gegen Manipulation zu schützen. Die Unveränderlichkeit der Aufzeichnungen soll durch eine jeden Steuerpflichtigen zugeordnete Signaturerstellungseinheit gewährleistet werden.

Die Verpflichtung zur Verwendung einer Registrierkasse entsteht mit Beginn des viertfolgenden Monats nach Ablauf jenes Monats, in dem die maßgebenden Grenzen (€ 15.000 bzw. € 7.500) erstmals überschritten werden. Ab dem erstmaligen Überschreiten des Jahresumsatzes bleibt die Registrierkassenpflicht grundsätzlich für die Folgejahre bestehen.

Die Bestimmungen betreffend die Registrierkassenpflicht treten grundsätzlich mit 2016 in Kraft. Eine mit einer entsprechenden technischen Sicherheitseinrichtung versehene Registrierkasse ist ab 2017 zu verwenden. Die genauen Details und wichtige Klarstellungen zur Umsetzung dieser neuen Verpflichtung sollen noch im Rahmen einer Verordnung und in Durchführungsbestimmungen festgelegt werden. Deshalb wird davon abgeraten, sich vorschnell eine Registrierkasse anzuschaffen, bevor nicht weitere wichtige Informationen vorliegen.

Sobald Klarheit besteht, wird dies in der Zeitung der Landwirtschaftskammer Niederösterreich „Die Landwirtschaft“ veröffentlicht!

Kalte-Hände Regelung („Verkauf im Freien“)

Eine Ausnahme von der generellen Einzelaufzeichnungs- und Einzelerfassungspflicht besteht ab 1.1.2016 nur mehr für Jahresumsätze bis € 30.000 je Betrieb, die von Haus zu Haus oder auf öffentlichen Wegen, Straßen, Plätzen oder anderen öffentlichen Orten, jedoch nicht in oder in Verbindung mit fest umschlossenen Räumlichkeiten ausgeführt werden (einfache Losungsermittlung durch Kassasturz). Darunter fällt beispielsweise der offene Verkaufsstand auf Bauernmärkten.

Die Ausnahme umfasst dann auch die Registrierkassen- und Belegerteilungspflicht. Die genauen Details zur Umsetzung dieser neuen Verpflichtung müssen ebenfalls noch im Rahmen einer Verordnung und in Durchführungsbestimmungen festgelegt werden. Dies betrifft etwa auch die Berechnung der genannten Umsatzgrenze.

Tierschutz-Schlachtverordnung „Neu“ – Änderungen für die Farmwildhaltung

Mit 1. Oktober 2015 ist die neue Tierschutz-Schlachtverordnung in Kraft getreten. Für den Farmwildbereich bringt diese Verordnung eine Änderung in Bezug auf die Sachkundigkeit.

War es bisher möglich, dass Besitzer gültiger Jagdkarten durch die Ausfolgung eines Merkblattes bei der Behörde als sachkundig im Sinne der Tierschutzschlacht-Verordnung gegolten haben, wird eine Sachkundigkeit zukünftig nur mehr durch die Absolvierung des Sachkundelehrganges „Schießen von Gehegewild“ anerkannt.

Bisher ausgestellte Genehmigungen der Bezirksverwaltungsbehörde an Jagdkartenbesitzer behalten ihre Gültigkeit.

Sachkundelehrgang Schießen von Gehegewild – 13 . November 2015

Wer soll am Kurs teilnehmen?

1. Personen die Tötung im Gehege durchführen und noch über keinen Sachkundenachweis verfügen.
2. Weiters ermöglicht dieser ca. zweistündige Kurs, dass im Rahmen des Wildtiergesundheitsdienstes die Gültigkeit der Lebendbeschau von 3 auf 28 Tage verlängert werden kann.
3. All jene Personen, welche im Interesse ihres Betriebes ihr fachliches Wissen wieder auffrischen möchten.

Gemäß Tiergesundheitsdienstverordnung idgF. wird diese Veranstaltung als Weiterbildung im Ausmaß von 1 h anerkannt.

Im Kurs werden Grundkenntnisse der Anatomie und Physiologie der Tiere, über das Verhalten der Tiere und über die Physik der Betäubungsverfahren vermittelt. Ein wesentlicher Teil behandelt die Bereiche des „tierschutzgerechten Treffers“, den erforderlichen Kugelfang, Auswirkungen der Art der Tötung auf die Fleischqualität, Grundlageninformation über die Fleischqualität (Fleischhygiene, -reifung, Auswirkungen des pH Wertes, ...) und letztendlich das Waffenrecht.

Anmeldung im Verbandsbüro bis 11. November unter Tel.: 05 0259 – 47 600 oder per Email: oliver.bernhauser@lk-noe.at aus administrativen Gründen erwünscht!

Bitte bei der Anmeldung die landwirtschaftliche Betriebsnummer und das Geburtsdatum der Teilnehmer bekannt geben.

Kurskosten: € 30 für Mitgliedsbetriebe des Verbandes NÖ Wildtierhalter
€ 60 für Nichtmitglieder

Kurstermin: Freitag, 13. November 2015

Ort: Gasthof Birgl, Inning 34, 3383 Hürm, Tel.: 02754 / 6141

Beginn: 13.00 Uhr

Wildfleisch – Konsumentenpreiserhebungen Herbst 2015

Bei der Festlegung der Verkaufspreise kann das Angebot der Wildpreise im Lebensmitteleinzelhandel als Orientierung dienen.

Anbei eine Aufstellung von Konsumentenpreisen, welche über Postwurfsendungen der Handelsketten erhoben wurden.

Handelskette	ab	bis	Normalpreis pro kg	Aktionspreis pro kg	Produkt
A	10.9.	23.9.	22,99	20,99	Frischer Wildschweinschulterbraten, ca. 500 g Packung
A	10.9.	23.9.	29,99	27,99	FrISCHE Hirschschnitzel, geschnitten, ca. 500 g Packung
A	10.9.	23.9.	20,99	18,99	FrISCHEs Rehragout, geschnitten ca. 500 g Packung
B	17.9.	23.9.	27,90	24,90	FrISCHEs Hirsch-Edelragout, ca. 350 g
B	17.9.	23.9.	27,90	24,90	FrISCHEs Wildschwein-Edelragout, ca. 350 g
B	17.9.	23.9.	32,90	29,90	FrISCHEs Reh-Edelragout, ca. 350 g
B	1.10.	7.10.	34,90	29,90	Hirsch-Rollbraten
B	1.10.	7.10.	27,90	24,90	Wildschwein-Schulterbraten
A	8.10.	21.10.	28,99	26,99	FrISCHEs Wildschweinschnitzel, ca. 500 g Packung
A	8.10.	21.10.	21,99	19,99	FrISCHEs Rehragout, geschnitten ca. 500 g Packung
B	15.10.	21.10.	44,90	34,90	FrISCHEr Wildschwein-Rücken ohne Knochen, ca. 350 g
B	15.10.	21.10.	27,90	24,90	FrISCHEs Wildschwein-Edelragout, ca. 350 g
B	15.10.	21.10.	31,90	28,90	FrISCHE Wildschwein-Schlögelstücke, ca. 350 g
A	15.10.	21.10.	21,99	19,99	FrISCHEs Rehragout, geschnitten ca. 500 g Packung
A	15.10.	21.10.	28,99	26,99	FrISCHEs Wildschweinschnitzel, ca. 500 g Packung

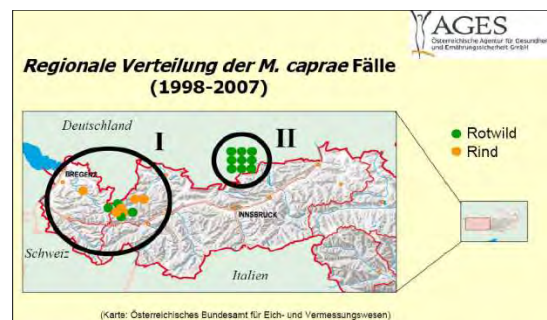
B	22.10.	28.10.	27,90	24,90	Frisches Wildschwein-Edelragout, ca. 350 g
B	22.10.	28.10.	27,90	24,90	Frisches Hirsch-Edelragout, ca. 350 g
B	22.10.	28.10.	32,90	29,90	Frisches Reh-Edelragout, ca. 350 g

Informationen zur Bundestagung der Österreichischen Wildhalter in Tirol

Erstellt von Bundesverbandsgeschäftsführer Dipl.Ing. Rudolf Grabner!

Vortrag von Dr. Josef Kössler, Veterinärdirektor von Tirol zum Thema: Aktuelles zum Gesundheitsstatus von Wild- und Weidetieren in Westösterreich

Dr. Kössler berichtet von der aktuellen Situation und der Entwicklung besonders von TBC bei Wild- und Weidetieren in Westösterreich. Neben der Überwachung und Bekämpfung von Krankheiten wie z.B. TBC bildet die Schaffung von Problembewußtsein für Biosicherheit in der Wildtierhaltung einen Schwerpunkt. Tirol weist eine hohe Dichte an Schafen auf, eine mittelmäßige bei Rindern und eine eher hohe bei Rotwild (jagdlich). TBC wurde bei Rotwild erstmals 1998 am Achensee auf deutscher Seite nachgewiesen. Seit 1998 wurden Ausbruchsfälle lokalisiert und dokumentiert. Es ist eine genetische Keimdifferenzierung bei TBC – Rotwild gelungen (Spoligotypisierung nach Prof. Prodingner, Uni IBK). So konnten die Typen M. caprae Allgäu, M. caprae Lechtal und M. caprae Karwendel gefunden und typisiert werden. Die TBC-Statistik für Rotwild in Tirol weist für 2011 bei 723 untersuchten Rotwildstücken bei 82 einen positiven TBC-Befund aus. 2014 sank die Zahl auf 21 positive Befunde bei 626 untersuchten Tieren. Im Rahmen des TBC Sanierungsprogrammes wurden neben dem Screening (systematische Untersuchungen) auch gezielte Tötungen und systematische Tötungen durchgeführt. Das Screening zeigte auch, dass sich die Rotwilddichte und Rinderdichte überschneiden und dass TBC als Gesamtproblem gesehen werden muss. Maßnahmen müssen Rotwild und Rinder betreffen. Aktuell ist die Ausweitung des Untersuchungsgebietes vorgesehen, was stichprobenartige Untersuchungen bei Rotwild im Ausmaß von 10% vorsieht, damit Tirol diese gefährliche Krankheit möglichst konsequent und rasch bekämpfen kann.



Vortrag von DI Wendelin Juen: Erfolgreich vermarkten im Premiumsegment

DI Juen erläutert die Zielsetzungen der Agrarmarketing Tirol (Produkte mit dem Gütesiegel „Qualität Tirol“ und der Ursprungsgarantie „gewachsen und veredelt in Tirol“; Netzwerk der Beteiligten; Bewusstseinsbildung für regionale Wirtschaftskreisläufe und Nachhaltigkeit; Mehrpreis für Produkte aus der Region und Imagewerbung für die Tiroler Landwirtschaft). Der Standard des Gütesiegels wird beschrieben und einige Beispiele aufgezeigt. Besonders verweist er auf die keyquest und DLG Studien, die besonders für die Regionalität sprechen.



DI Juen spricht davon, dass 95% der Österreicher Fleisch essen, dass aber der Trend spürbar ist, dass weniger Fleisch und dann besseres Fleisch gegessen wird (Flexitarier).



professioneller Auftritt

DI Juen führt Beispiele an, die zeigen, dass die Vermarktung im



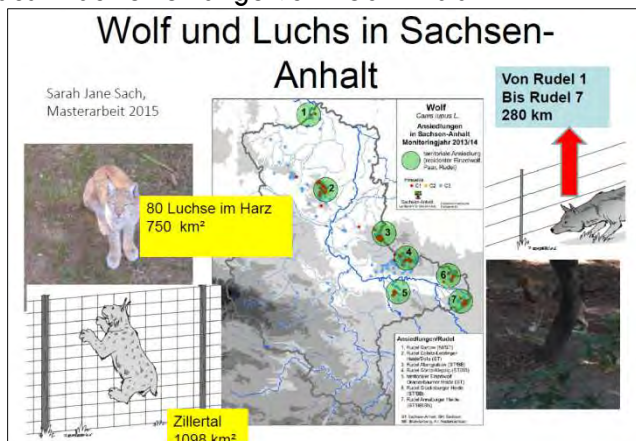
Premiumsegment erfolgreich sein kann: Tiroler Jahrling (von 40 Tieren im Jahr 2004 auf 1.236 Tiere im Jahr 2014), Berglamm, Hofschwein, Marende, Almschwein, Kitzei, Edelbrater, Edelweiße, Kalbli, Grauvieh Almochs, Bio-Jungrind etc. Besonders wichtig ist der professionelle Auftritt mit qualitativ hochwertigen Produkten.

Vortrag von DI Wolf Fischer: Schutz vor den Beutegreifern Wolf und Luchs in der Farmwildhaltung

DI Fischer schildert die Problematik der „neuen“ Beutegreifer Luchs und Wolf in Norddeutschland (Sachsen-Anhalt). Der Luchs wurde im Harzgebirge ausgesetzt (750 km²), hat heute einen Bestand von 80 Tieren und schlägt jährlich 5.000 Rehe (das Zillertal hat 1.098 km²). Bei den Wölfen gibt es bestätigt etwa 300 in Norddeutschland. In Sachsen-Anhalt sind sieben Rudel mit je 10 Tieren nachgewiesen. Sie decken das Gebiet der Lausitz auf eine Länge von 280 km ab.



Derzeit gibt es keine legalen Bekämpfungsmaßnahmen, um den Wolf zu schießen. Es gibt lediglich Möglichkeiten, das Gehege zu sichern und damit die Wildtiere zu schützen. Halbheiten und Fehler bei Zaun werden von Wölfen oder Luchsen bestraft. Möglichkeiten der Sicherung: starke Zäune mit starken Knoten (über 2 mm Stärke); Zäune mit einer Höhe von 2 m; Eingraben der Zäune (ca. 40 cm); zusätzlich Elektrozäune bei Holzpfählen und 20 cm über dem Boden. In Sachsen-Anhalt sind Notfalls-Sets vorbereitet, die Plastikpfähle und Elektrobänder beinhalten. Dieses Zaunmaterial steht für den Einsatz nach einem Wolf-Einfall in ein Gehege zur Verfügung. Völlig offen ist in Sachsen die Frage, wer für die Folgeschäden nach Wolfseinfälle aufkommen. Diese können sein: Tierausbrüche durch Panik; Verkehrsunfälle (Straßen u. Bahn) nach Panikausbrüchen; Verkalben von tragenden Tieren; spätere Verendungen durch Folgen vorerst nicht erkannter Verletzungen.



Vortrag von DI Wolf Fischer: Erfahrungen zur Nutzungsdauer und Inzucht bei Damwild

DI Fischer leitet das Zentrum für Tierhaltung in Technik in Iden der Landesanstalt Sachsen-Anhalt mit 120 Sika und 200 Damwild Tieren. Die Damwildherde ist in eine Zucht- und eine Schlachtherde unterteilt. Seit 2001 gibt es keine Zufuhr von Fremdblut. Es wird auf der Weide (April bis Oktober) nur Mineralstoff (Crystalix) angeboten.

Warum Fangen? Hier ausgewählte Argumente mit kurzen Erläuterungen.

1. Wirtschaftlichkeit
2. Sortieren
3. Vereinzeln, Vorstapeln, Verladen

Landesanstalt für Tierhaltung in Iden (LTI)

Von November bis März erfolgt die Winterfütterung vornehmlich mit Grassilage (geringe Mengen Heu) und 0,3 kg Krafftutter pro Tier und Tag. Es gibt keinen Kälberschlupf.

Es gibt eine große Fanganlage, wo die Tiere sortiert, markiert, behandelt und kontrolliert werden. Hier erfolgt auch die Selektion (Gewicht, Kondition...) der Tiere für die Zucht- bzw. Schlachtherde. Die Versuchsanstalt hat sich Selektionskriterien erarbeitet, die neben der Kondition die Zunahmen bewertet. So müssen weibliche Kälber im Alter von 8 Monaten mindestens 21 kg erreichen, um in der Zucht eingesetzt zu werden. Schmaltiere mit 21 Monaten müssen mindestens 35 kg wiegen und Alttiere bis 11 Jahre müssen 40 kg wiegen, ansonsten werden sie ausselektiert. Im Zeitraum September bis Februar ist die Herde gemischt mit den Zuchthirschen zusammen. Von März bis August wird die weibliche Herde getrennt gehalten mit einer Gruppe von 10 bis 15 jährigen und einer Gruppe von Erstkalbend bis 9 Jahre. Das Aufzuchtergebnis spricht eine klare Sprache: die Setzrate lag bei den ab 10-jährigen Tieren bei 88% und höheren Aufzuchtverlusten als bei den bis zu 9-jährigen Tieren. Bei der Lebendmasse gab es geringe Unterschiede. Die Empfehlung zur Nutzungsdauer: Nutzung der Alttiere bis zum Alter von 10 bis 11 Jahren. Danach gezielte Schlachtung und Verwertung.

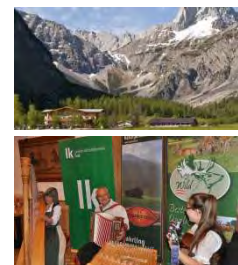


Zur Frage der **Inzucht** wurde eine Untersuchung mit der Hochschule Anhalt durchgeführt (Maximilian Müller). Es wurden drei Gruppen gebildet (Spießer im Zeitraum 1994 bis 2000 mit 203 Tieren; 2001 bis 2010 mit 244 Tieren und 2011 bis 2014 mit 152 Tieren). Bei den Durchschnittsgewichten zeigten sich signifikante Unterschiede von 2,4 bis 3,3 kg. Die Gruppe 3 (152 Spießer der Jahrgänge 2010 bis 2014), die mittlerweile den höchsten Inzuchtgrad haben müssen fallen hier mit 24,7 kg gegenüber den anderen beiden Gruppen ab. Das würde den Schluss nahe legen, dass die Inzucht zu einem geringeren Wachstum führt. Wolf Fischer gibt aber zu bedenken, dass sowohl in Gruppe 2 als auch in Gruppe 3 Jahre dabei waren, die durch Nekrobazillose und nass-kaltes Wetter zu diesen geringeren Zunahmen geführt haben. Werden die betreffenden Jahre herausgenommen, ist kein signifikanter negativer Trend durch Inzucht erkennen.



Exkursion auf zum Achensee auf die Grameialm, Tuxer Hoagart Musig

Nach dem Mittagessen im Gh. Post geht es zum Achensee und zur Grameialm. Hier erleben wird die Tiroler Bergwelt. Das Wetter wird langsam besser und der Regen legt sich. Danach geht es zurück zum Gh. Post und wir erleben mit der Tuxer Hoagart Musig einen wunderbaren Tiroler Abend.



Exkursion zum Betrieb Johannes Unterrainer, Bad Häring

Am Sonntag geht es in der Früh zum Betrieb des Obmann-Stellvertreters des Verbandes von Tirol – Johannes Unterrainer in Bad Häring. Der „Dallnhof“ mit 11 ha Grünland und 17 ha Wald hat eine lange Tradition – besteht seit 1480, 1560 wurde der Stall gebaut (es gibt noch den alten Firstbaum) und das heutige Haus wurde 1760 erbaut. 1951 und 1955 wurden Stall

und Wohnhaus-Obergeschoss neu gebaut; 1991 wurde mit dem Wildgehege auf 2,4 ha begonnen. Im Gehege HAIDA mit 2,4 ha sind derzeit 14 Muttertiere mit Nachwuchs, 2 Schmaltiere und 2 Hirsche. Das zweite Gehege ANGER wurde 1998 errichtet, hat 1 ha beste Wiesenfläche in Stallnähe und hat 14 Alttiere mit Nachzucht, 2 Schmaltiere und 2 Zuchthirsche.



Johannes Unterrainer – Rudolf Grabner – Familie Moßhammer – Obmann Mag. Laban – Familie Fischer

Die Eltern helfen am Hof mit, bewerkstelligen die Tagesarbeit. Johannes Unterrainer arbeitet Vollzeit in der Metallbearbeitung und sieht das Damwild und die Waldarbeit als Tätigkeiten in der Freizeit. Besonders beeindruckt uns die Ruhe im Gehege Anger. Die Tiere kommen näher, wirken relativ vertraut, obwohl 50 fremde Leute am Zaun stehen und wir noch dazu mit Schirmen ausgerüstet sind. Die Alttiere sind in sehr guter Kondition und Johannes Unterrainer betont, dass er heuer erstmals zwei Zwillingengeburt in der Herde hatte.

Exkursion zum Fohlenhof Ebbs – Haflinger Zentrum

Nach dem Dallnhof geht es zum Haflinger Zentrum und Fohlenhof Ebbs. Hier sind wir im Herzen der Haflingerzucht und bei der Führung hören und lernen wir viel über die Geschichte der Haflinger, über die Entwicklung der Zucht und vieles andere mehr.

Mit dem Mittagessen im Gasthof Sattlerwirt in Ebbs endet die 18. Generalversammlung des Bundesverbandes Österreichischer Wildhalter in Tirol.

Die 19. Generalversammlung wird im Bundesland Burgenland stattfinden und vom Burgenländischen Verband ausgerichtet werden.

Auszüge aus der Zeitschrift des Landesverbandes für bäuerliche Direktvermarkter in Niederösterreich

Faire & regionale Lebensmittel – Ihre Stimme zählt

PETITION – Heimische Lebensmittel schmecken besser, haben hohe Qualitätsstandards, kurze Transportwege, schonen die Umwelt und schaffen Arbeitsplätze.

Regionalität rückt immer stärker ins Bewusstsein der Konsumenten. Das ist eine riesige Chance für die heimische Landwirtschaft. Eine Studie der Johannes-Kepler-Universität Linz spricht von 10.000 zusätzlichen Arbeitsplätzen, wenn nur 10 Prozent mehr regionale Produkte eingekauft werden. Durch diese 10 Prozent würde auch das Bruttoinlandsprodukt um über eine Milliarde Euro wachsen. Der Verein FaireLebensmittel.at will mit Ihrer Hilfe und einer Petition dazu beitragen, dass diese Chance auch genutzt wird. Denn der Wunsch regional einzukaufen, stößt leider bei verarbeiteten Lebensmitteln, wie beispielsweise Fertiggerichten oder Nudeln, schnell an seine Grenzen. Für Konsumenten ist es unmöglich, auf den ersten Blick zu erkennen, woher die Zutaten des Produkts stammen.

Ähnlich ist es in der Gastronomie. Nur wenige Gasthäuser haben sich freiwillig der Herkunftskennzeichnung durch das AMA-Gastrosiegel angeschlossen.

Ein kleiner Schritt fehlt

Seit April 2015 muss EU-weit die Herkunft von frischem oder gefrorenem Fleisch gekennzeichnet werden. Von da fehlt nur noch ein kleiner Schritt zur Kennzeichnung auf verarbeiteten Produkten und auf Speisekarten – denn die grundlegenden Daten sind vorhanden. Auf der Webseite FaireLebensmittel.at gibt es nähere Informationen zur Petition. FaireLebensmittel.at richtet sich mit seinen Botschaften vor allem auch an Konsumenten. Darin finden sich Tipps, wie man bäuerliche Direktvermarkter findet und auf welche Gütesiegel man achten muss.

Nähere Informationen unter:
www.fairelebensmittel.at

Inserate

Sehr gut veranlagte Damhirsche zu verkaufen
Tel.: 02812 / 81 15

Hier könnte Ihr Inserat stehen. Nutzen Sie als Verbandsmitglied die Serviceleistung, im Rundschreiben gratis inserieren zu können. Sie erreichen mit Ihrem Inserat niederösterreichweit mehr als 200 Wildtierhalter. Geben Sie Ihren Wunschttext im Verbandsbüro, Tel.: 05 0259 – 4 76 00, Fax: 05 0259 95 – 2 34 04, E-Mail: oliver.bernhauser@lk-noe.at, bekannt.



An den
Verband NÖ Wildtierhalter
Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten
Tel. 05 0259 - 47 600
FAX: 05 0259 - 95 2 34 04
e-mail: oliver.bernhauser@lk-noe.at

Werbematerialienbestellung

Name	Adresse	Tel., Fax
------	---------	-----------

Preisliste zuzüglich Versandkosten

		Stück
Rezeptbroschüre (A5 Format, hochglanz)	€ 1,0
Diverse Rezeptkarten Paket je 10 Stück (A5 Format, auf Karton) <input type="checkbox"/> warme Speisen <input type="checkbox"/> kalte Speisen <input type="checkbox"/> Grillrezepte <input type="checkbox"/> Omega 3 Fettsäurenbewerbung bitte ankreuzen	€ 3,0
Kappen „Wild vom Bauern“	€ 7,0
Aufkleber - 1 Bogen (8 ovale Aufkleber mit Logo: Text „Wildfleisch aus dem bäuerlichen Gehege“, 4 Stk. 13,5x9,5 cm und 4 Stk. 7x5 cm)	€ 0,9
Etikettenbogen für Frischfleisch – bedruckt (6 Etiketten 105 x 99 mm)	€ 0,9
Plastiktragtaschen 100 Stück (21/14/45 cm - mit Logo: Text „Wild aus dem bäuerlichen Gehege“)	€ 8,0
Plakat (kalte Speisen, 68x38 cm)	€ 1,5
Plakat (warme Speisen, 68x38 cm) (beide mit Hirschkopfaufdruck)	€ 1,5
Wurst darm abgepackt 33 cm, 25 Stück	€ 11,0
Wurst darm abgepackt 40 cm, 25 Stück	€ 13,0
Wurst darm abgepackt 50 cm, 25 Stück (alle mit Hirschkopfaufdruck)	€ 14,0
Allzweckmesser - Jausenmesser (Firma Dick) Griff schwarz, Klinge 11 cm, geätzt: Verbandslogo Damwild beidseitig Preis für 6 Messer (im Set)	€ 15,0
Ausbeinmesser - (Firma Dick) Griff rot, Klinge 13 cm, geätzt: 2 seitig Verbandslogo mit Homepage Preis für 6 Messer (im Set)	€ 54,0
pro Messer	€ 9,0