



**70.200 Bäuerinnen und Bauern in
Niederösterreich sorgen für Regionalität.**

Verlass di drauf!

Alm . Amaranth . Apfel . Aronia . Bauholz . Biene . Birne . Bohne . Brennholz .
Brokkoli . Brot . Buchweizen . Butter . Chinakohl . Dinkel . Edelbrand . Eier . Einkorn .
Eis . Emmer . Energie . Ente . Erbse . Erdäpfel . Erdbeere . Essig . Fenchel . Fisch .
Fisole . Fleisch . Fruchtsaft . Gans . Gerste . Gras . Gurke . Hackschnitzel . Hafer . Hanf .
Haselnuss . Heidelbeere . Himbeere . Hirse . Holunder . Honig . Hopfen . Huhn .
Joghurt . Johannisbeere . Kaninchen . Karfiol . Karotte . Käse . Kirsche . Klee . Knoblauch .
Kohl . Kohlrabi . Kohlsprosse . Kraut . Kräuter . Kren . Kümmel . Kürbis . Lauch . Linse .
Lupine . Luzerne . Mais . Mariendistel . Marille . Marmelade . Mehl . Melanzani .
Melone . Milch . Miscanthus . Mohn . Most . Nektarine . Öl . Öllein . Paprika . Paradeiser .
Pellets . Petersilie . Pfefferoni . Pferde . Pfirsich . Pute . Quinoa . Radieschen . Raps .
Reis . Rettich . Rhabarber . Ribisel . Rind . Roggen . Rollrasen . Rote Rübe . Rübse .
Salat . Sauerrahm . Schaf . Schlagobers . Schnittlauch . Schwein . Sellerie . Senf . Sesam .
Soja . Sonnenblume . Sorghum . Spargel . Speck . Spinat . Stachelbeere . Sudangras .
Süßkartoffel . Treibstoff . Triticale . Walnuss . Weichsel . Weide . Wein . Weintraube .
Weizen . Wicke . Wiese . Ziege . Zierpflanze . Zucchini . Zuckerrübe . Zwetschke . Zwiebel .

AUF NIEDERÖSTERREICHS BÄUERINNEN UND BAUERN IST VERLASS.

DIE LETZTEN 100 JAHRE – DIE NÄCHSTEN 100 JAHRE.

Rund 37.400 bäuerliche Familienbetriebe erzeugen täglich Lebensmittel und Rohstoffe auf Basis höchster Umwelt- und Tierwohlstandards und sorgen für lebenswerte Kulturlandschaften in ganz Niederösterreich. Grund und Boden sind das elementare Kapital der heimischen Land- und Forstwirtschaft. Unsere Bäuerinnen und Bauern bewirtschaften ihn sorgsam und nachhaltig. Verantwortungsvoll geben sie dieses kostbare Gut von Generation zu Generation weiter.

Wussten Sie?

Eine Bäuerin / ein Bauer versorgt in Österreich 98 Menschen. Der Griff zu regionalen Lebensmitteln und Rohstoffen schützt nicht nur das Klima, sondern sichert den Fortbestand unserer heimischen Familienbetriebe und schafft Arbeitsplätze in den Regionen.

NIEDERÖSTERREICHS BAUERN. EINE KAMMER.

NÖ Landes-Landwirtschaftskammer

Wiener Straße 64, 3100 St. Pölten, Tel.: 05 0259 28000

Redaktion: Daniela Morgenbesser

Layout: Anna Gindl, Referat Informationsdesign

Druck: Druckerei Johann Sandler GesmbH & Co KG, 3671 Marbach

Alle Angaben erfolgten mit größter Sorgfalt.

Gewähr und Haftung müssen wir ausschließen.

St. Pölten, Juni 2022

100 ²⁰²²
1922 *Wir leben*
Landwirtschaft

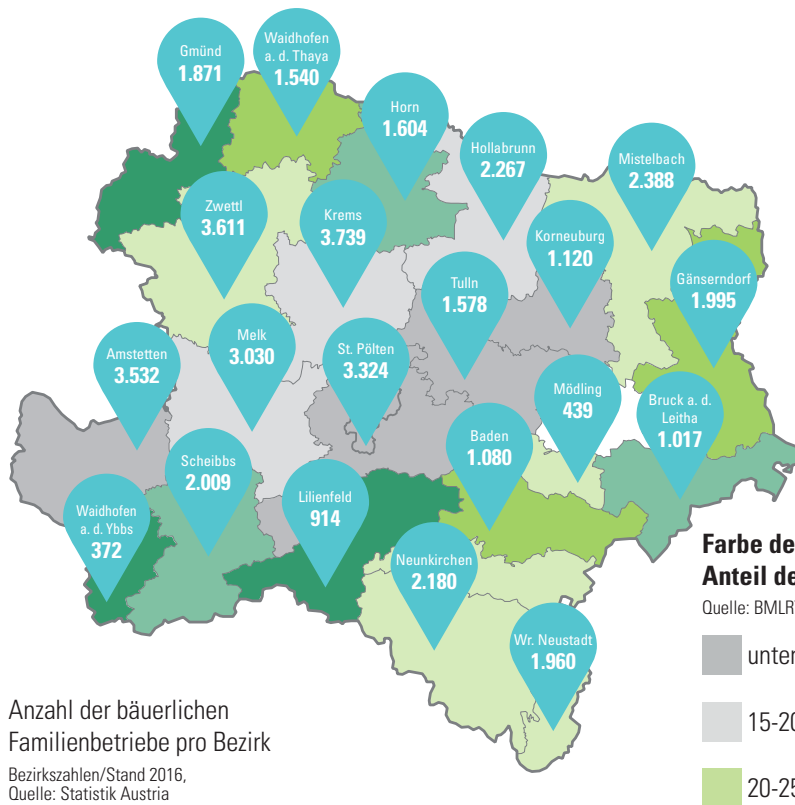


PEFC zertifiziert

Dieses Produkt stammt aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern und kontrollierten Quellen

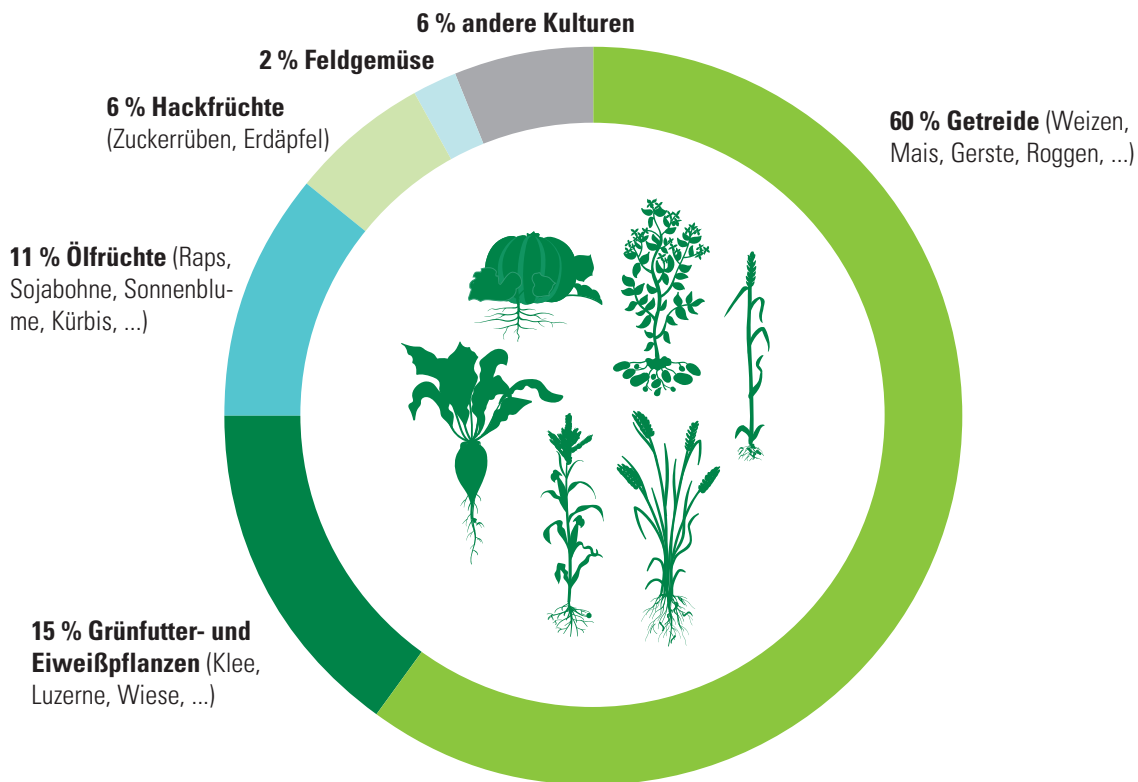
www.pefc.at

Wo unsere Bäuerinnen und Bauern zu Hause sind



37.400 bäuerliche Familienbetriebe (dahinter stehen 70.200 Bäuerinnen und Bauern) wurden 2020 in Niederösterreich bewirtschaftet. Die heimische Landwirtschaft ist vergleichsweise klein strukturiert. Durchschnittlich bearbeitet ein Betrieb 42,6 ha landwirtschaftliche Flächen und Wald. Fast ein Viertel der niederösterreichischen Betriebe wirtschaften nach den Kriterien des biologischen Landbaus und über 40 Prozent sind Bergbauernbetriebe.

Was unsere Bäuerinnen und Bauern anbauen

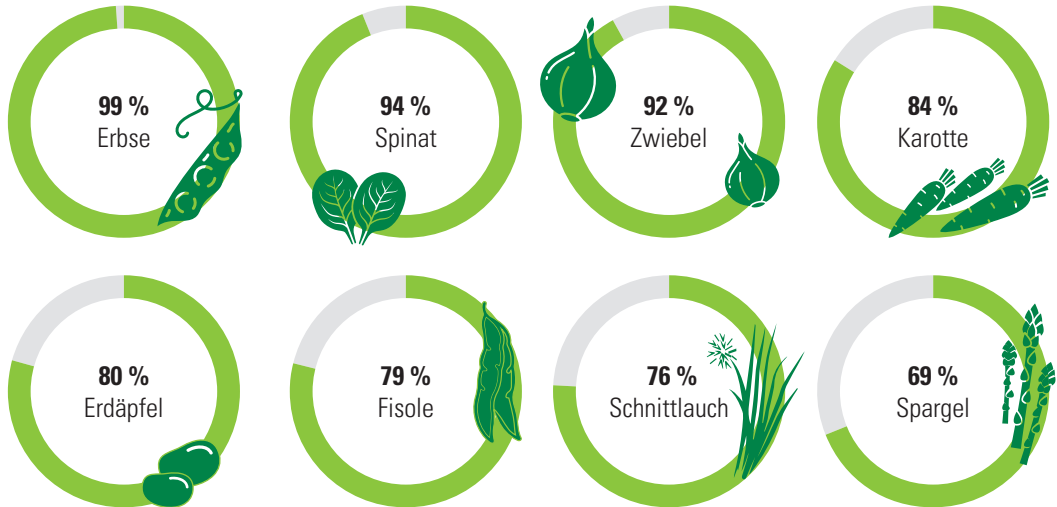


Land- und Forstwirtschaft prägt unser Land

Über 80 Prozent der Landesfläche werden von landwirtschaftlichen Betrieben gepflegt. Diese befinden sich zu 97 Prozent in der Hand bäuerlicher Familien. Knapp die Hälfte Niederösterreichs ist landwirtschaftliche Fläche, die sich auf Ackerland, Wiesen und Weiden sowie Wein- und Obstgärten aufteilt. Mehr als ein Drittel der Landesfläche ist mit Wald bedeckt.

Gemüse: Ein Dauerbrenner

Anteil der niederösterreichischen Ernte an der österreichischen Ernte

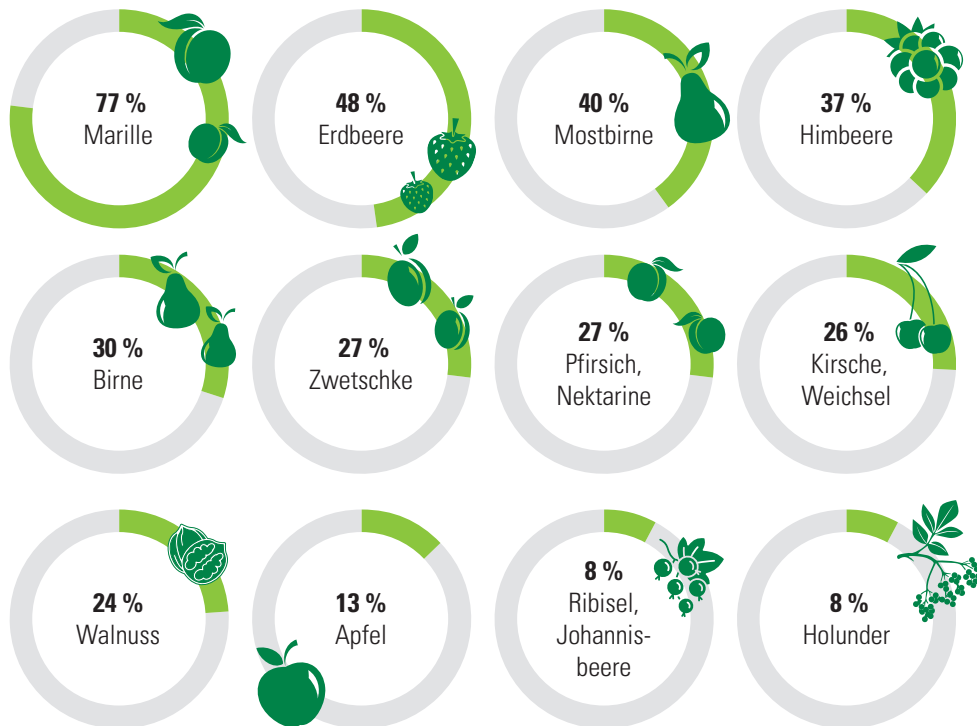


Quelle: Statistik Austria

Nicht umsonst gilt Niederösterreich als der Gemüsekaiser Österreichs. Ganze 99 Prozent der österreichischen Erbsen kommen aus Niederösterreich. Auch bei Zwiebel und Spinat übernehmen unsere Bäuerinnen und Bauern mit 95 Prozent beinahe die gesamte Produktion Österreichs. Selbst beim Tiefkühlgemüse sprechen die Zahlen eine klare Sprache. Alleine im Marchfeld werden jährlich rund 60.000 Tonnen fertig vermarktbares, gefrorenes Qualitätsgemüse erzeugt. Dabei wird Gemüse aus dem Marchfeld gleich nach der Ernte eingefroren.

Ein Blick in die Obstschale Niederösterreichs

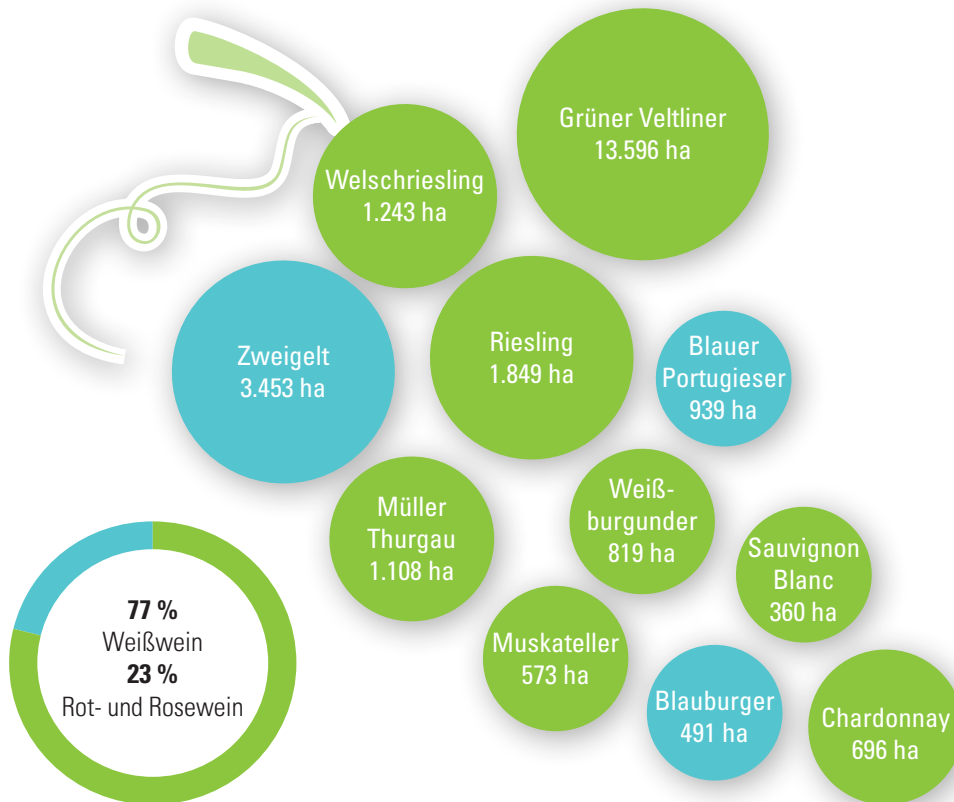
Anteil der niederösterreichischen Ernte an der österreichischen Ernte



Quelle: Statistik Austria

Das niederösterreichische Obst kommt aus Obstanlagen und aus Streuobstbeständen. In Obstanlagen wachsen kleine Bäume in regelmäßigen Abständen und dienen der Erzeugung von Tafelobst. Streuobstbestände sind großwüchsige Bäume verschiedener Obstarten und Sorten. Sie wachsen unregelmäßig auf Wiesen, Weiden und am Straßenrand und prägen das Landschaftsbild. Dieses Obst wird meist verarbeitet. 1.300 niederösterreichische Erwerbsobstbäuerinnen und Erwerbsobstbauern ernten auf 2.800 ha vorwiegend Äpfel, Marillen & Erdbeeren.

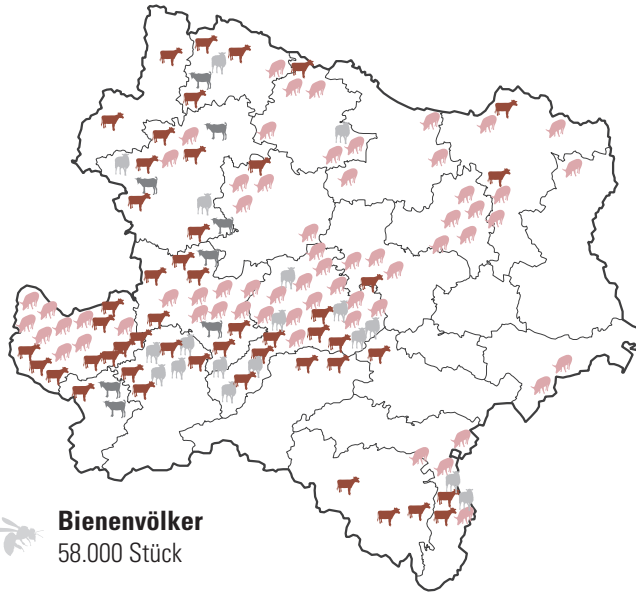
Wein.Blicke



In Niederösterreich bewirtschaften rund 2.700 Weinbaubetriebe 27.160 Hektar Weingärten. Das sind rund 61% der österreichischen Weingartenfläche. 1 Hektar Weingarten kann je nach Bewirtschaftungssystem aus bis zu 5.000 Reben bestehen. Pro Rebstock werden zwischen 1 kg und 3 kg Trauben geerntet. Für 0,75 Liter Wein sind 1 kg Trauben notwendig. Trauben werden in Österreich vorwiegend zur Erzeugung von hochwertigen Qualitätsweinen produziert. Teile der Traubenproduktion gehen aber auch in die Traubensaftproduktion oder werden als Esstruben genutzt.

Tierhaltung in Niederösterreich

Quelle: Statistik Austria, Biene Österreich



Bienenvölker

58.000 Stück



Legehühner

1.638.000 Stück



Masthühner

2.190.300 Stück



Schafe

78.200 Stück



Ziegen

16.300 Stück



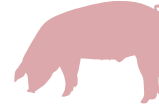
Ferkel und Jungschweine

395.900 Stück



Zuchtschweine

68.700 Stück



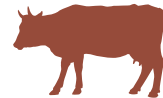
Mastschweine

298.300 Stück



Kälber

154.600 Stück



Milchkühe

100.400 Stück



Mastrinder

111.700 Stück

Aufgrund des hohen Grünlandanteils in Österreich hat die Rinderhaltung eine besondere Bedeutung. Nur etwa 5 bis 10 % in Österreich bewirtschaftenden Grünlandanteils wären überhaupt für Ackerbau geeignet. Der Rest kann nur über die Veredelung von Gras für die menschliche Ernährung nutzbar gemacht werden: hochwertiges Eiweiß entsteht durch die Verwertung des Grases durch die Wiederkäuer in Form von Milch und Fleisch.

Betriebsgröße nach Tierart



Über 20.000 landwirtschaftliche Betriebe in Niederösterreich halten Tiere. Rinder, Schafe, Ziegen, Geflügel, Schweine, Fische, Bienen und viele andere Tiere finden auf Niederösterreichs Bauernhöfen einen Platz. Die Gesundheit und das Wohlbefinden ihrer Tiere haben die Bäuerinnen und Bauern dabei immer im Blick. Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag für die Selbstversorgung Österreichs mit hochwertigen Lebensmitteln.

Forstwirtschaft in Niederösterreich

Wofür wird das Holz aus Niederösterreich verwendet?



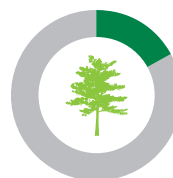
Quelle: BMLRT



45 % Fichte



17 % Buche



12 % Kiefer

41% von Niederösterreich sind mit Wald bedeckt. Diesen bewirtschaften 35.000 Waldbäuerinnen und Waldbauern. Die wichtigsten Baumarten sind Fichte, Buche, Kiefer, Lärche, Eiche und Tanne. Holz wächst laufend nach und hat hervorragende bautechnische Eigenschaften. Wer heimisches Holz als Werkstoff nutzt, übernimmt Verantwortung für eine nachhaltige Zukunftsentwicklung und trägt zur Lösung für die Herausforderung des Klimawandels bei. Holz bindet CO₂ und trägt damit schon beim Wachsen im Wald und über die gesamte Nutzungsdauer als Baustoff zum Klimaschutz bei. Heimisches Holz kaufen und verwenden sichert Wertschöpfung für die Menschen in unseren ländlichen Regionen.

Der Wald und sein Nutzen

1

Nutzfunktion

dient der Wertschöpfung und schafft Arbeitsplätze

2

Schutzfunktion

Schutzfunktion vor Lawinen, Hochwasser und Muren

3

Wohlfahrtsfunktion

klimaregulierende Eigenschaft

4

Erholungsfunktion

Nutzung zu Erholungszwecken

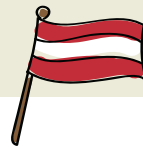
Unser Wald hat wichtige Funktionen für unser Ökosystem zu erfüllen. Unsere Waldbäuerinnen und Waldbauern bewirtschaften unsere Wälder so, dass die Funktionen des Waldes erhalten bleiben. Nur ein bewirtschafteter Wald kann seinen wichtigen Beitrag für das Ökosystem leisten.

1 m³ verbautes Holz speichert rd. 1 Tonne CO₂. Das entspricht dem Gewicht eines Kleinwagens.

1 m³ verbautes Holz erspart der Atmosphäre 2 Tonnen CO₂.

1 m³ energetisch verwertetes Holz ersetzt rund 200 Liter Erdöl.

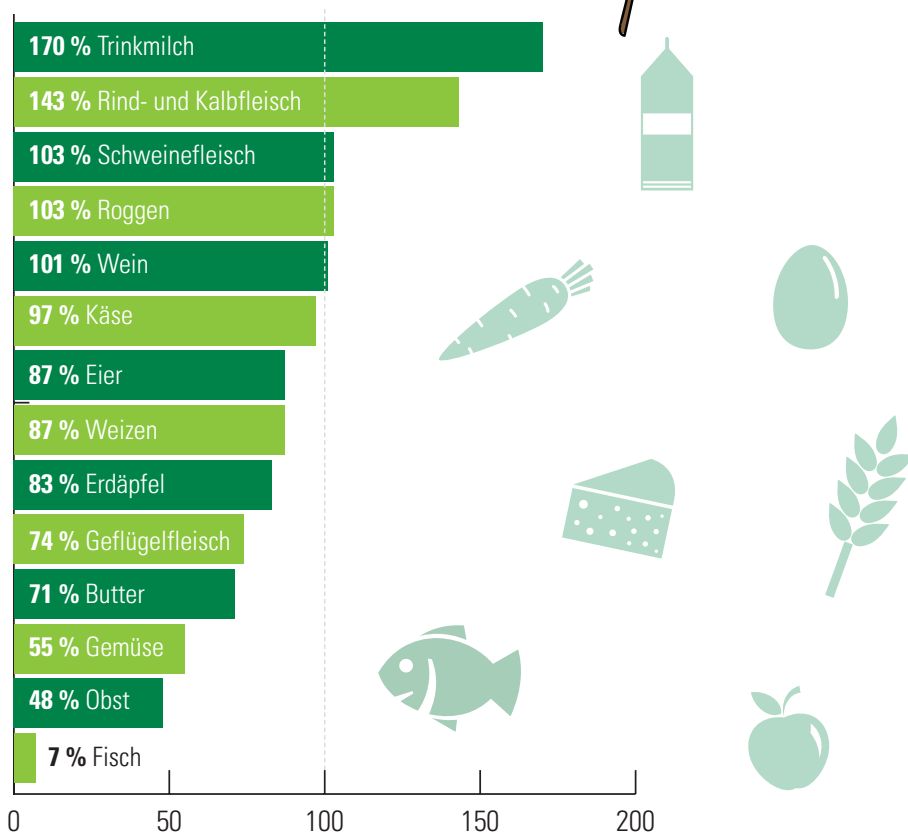
Durchschnittlicher Verbrauch pro Kopf und Jahr



*davon 62 kg für den menschlichen Verzehr

Jährlich werden in Österreich pro Person rund 115 Kilogramm Gemüse, 62 kg Fleisch, 91 kg Getreide und 76 kg Obst verzehrt. Der Zuckerkonsum lag im selben Jahr bei rund 33 Kilogramm pro Person der Bevölkerung. Pro Kopf trinken die Österreicherinnen und Österreicher rund 106 Liter Bier und 27 Liter Wein pro Jahr. Ohne unsere Bäuerinnen und Bauern würde es alle diese Lebensmittel nicht geben.

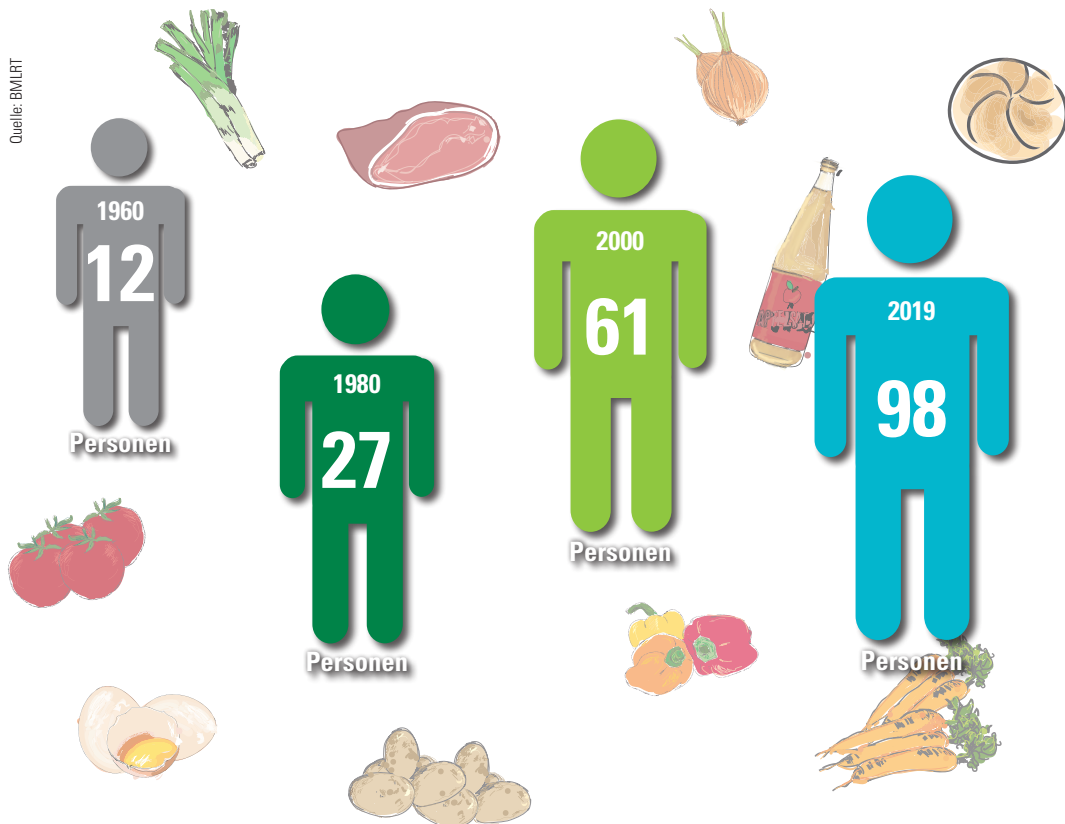
Eigenversorgung in Österreich



Der Selbstversorgungsgrad gibt an, in welchem Umfang die Erzeugung der heimischen Landwirtschaft den Bedarf (Gesamtverbrauch) decken kann oder um welchen Prozentsatz die Produktion den inländischen Bedarf übersteigt. Österreich kann sich bei vielen Produkten selbst- bzw. überwiegend selbst versorgen, allerdings nicht bei allen. Der bewusste Einkauf heimischer Lebensmittel trägt zudem mit kurzen Transportwegen aktiv zum Klimaschutz bei.

Ein Bauer versorgt wie viele Menschen?

Quelle: BMLRT



Unsere Bäuerinnen und Bauern decken den Tisch

Sie sind die Profis vom Land und bringen Qualität auf den Punkt. Was wären wir ohne Bäuerinnen und Bauern? Mit Sicherheit ziemlich hungrig. Die Arbeit, die Bäuerinnen und Bauern leisten, hat sich seit Jahrzehnten kaum verändert. Der Unterschied liegt allerdings im Wie: Was früher Bäuerin und Bauer selbst erledigten, übernehmen heute überwiegend Maschinen. Digitalisierung, Innovationen und der technische Fortschritt machen es möglich, dass heute ein Bauer in Österreich 98 Menschen mit Lebensmitteln ernähren kann.

Wer regional kauft, schafft Arbeit

Wer 5 Euro pro Monat pro Haushalt in regionale Lebensmittel investiert ...

... schafft 770
Arbeitsplätze



... steigert die
Wertschöpfung
in NÖ um 38 Mio. €



... schont das Klima durch
kürzere Transportwege



... und lässt sich die hoch-
wertigen Lebensmittel
schmecken

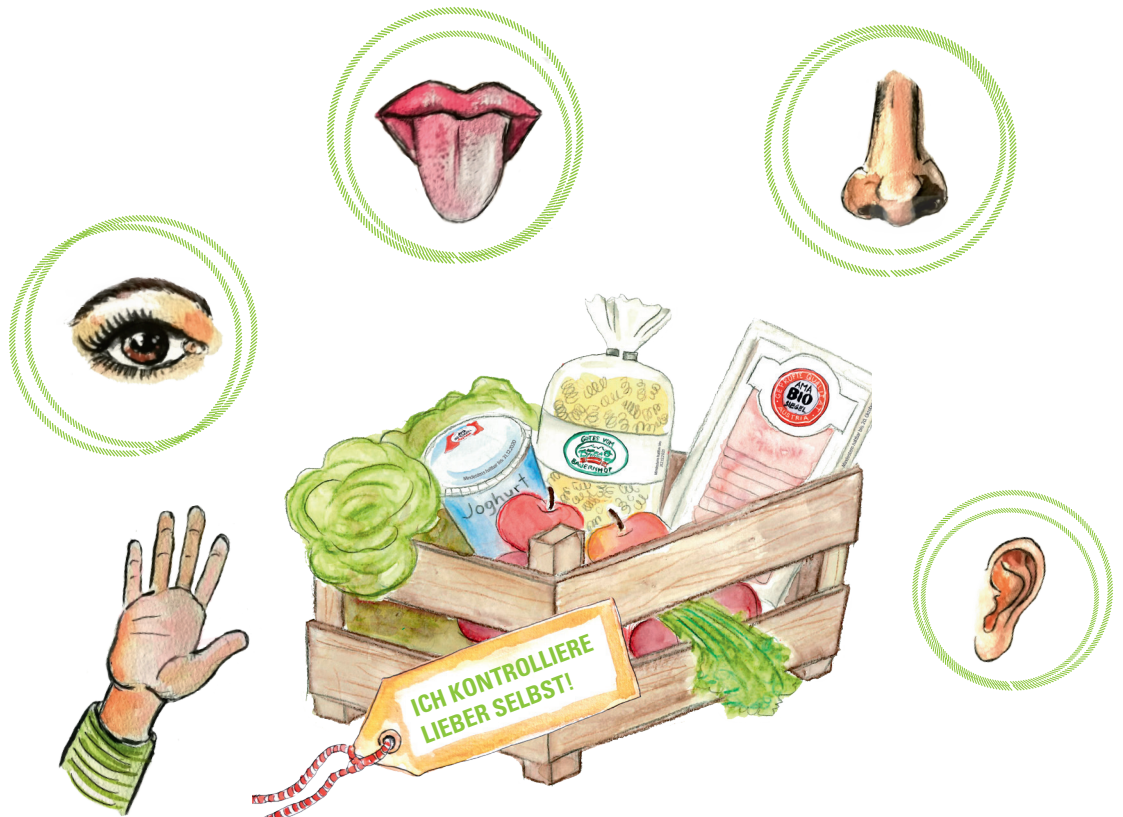


Der bewusste Einkauf und Konsum von regional produzierten Lebensmitteln und Rohstoffen unterstützt den Erhalt von Arbeitsplätzen und schafft Wertschöpfung für die Region. 5 Euro pro Monat pro Haushalt in regionale Lebensmittel investiert, sichert in Niederösterreich 770 Arbeitsplätze und 38 Mio. Euro Wertschöpfung.

Dazu wird durch kurze Transportwege das Klima geschont.

Also, Augen auf beim Lebensmittelkauf!

Ist das noch gut?



Das Mindesthaltbarkeitsdatum bedeutet, dass das ungeöffnete Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung den Geruch, den Geschmack und die Nährwerte behält. Es bedeutet nicht, dass das Lebensmittel danach „weggeworfen“ werden muss. Nach Ablauf des Datums sind aber unsere eigenen Sinne gefragt, da sich das Lebensmittel verändert, aber noch lange nicht verdorben ist. Denn unsere Augen sagen uns „das sieht gut aus“, unsere Nase verrät uns, ob das Lebensmittel angenehm oder unangenehm riecht und zuletzt sollten wir daraus unsere Schlüsse ziehen.

Lebensmittel sind kostbar



In Niederösterreich landen täglich rund 166 Tonnen Lebensmittelabfälle in Restmüll (55 %) und Biotonne (45 %). Das entspricht einer Menge von rund 40 Kilogramm pro Einwohner und Jahr. Pro Haushalt sind dies bis zu 133 kg jährlich. Die drei am häufigsten entsorgten Lebensmittelgruppen sind: Brot- und Backwaren, Obst und Gemüse, sowie Milch- und Molkereiprodukte. (Quelle: Land NÖ) Das sind in Niederösterreich pro Jahr Lebensmittel im Wert von circa 300 Euro pro Haushalt, die weggeworfen werden!

I schau genau - weil´s von daheim am Besten schmeckt

Halte dich an die Gütesiegel!



Abgepackt
ist **NICHT**
Angebaut!

Rund 70.200 Bäuerinnen und Bauern kümmern sich um unsere hochwertigen Lebensmittel

Damit sie auch in deinem Wagerl landen...

Schau genau!



Herkunftskennzeichnung

Staatlich geprüfte Siegel wie das AMA-Gütesiegel, AMA-BIO-Gütesiegel, und AMA GENUSS REGIONEN Siegel sowie das Qualitätsprogramm Gutes vom Bauernhof garantieren heimische Qualität und Tierwohl. Bei allen Produkten mit diesen Siegeln müssen die wertbestimmenden Rohstoffe aus Österreich stammen, sowie die Be- und Verarbeitung im Inland erfolgen.

Gütesiegel und Zeichen auf Lebensmittel



AMA-Gütesiegel

Für Lebensmittel von besonderer Güte mit nachvollziehbarer Herkunft. Die Qualitätsanforderungen liegen über dem Gesetz. Rot-Weiß-Rot steht für österreichische landwirtschaftliche Rohstoffe sowie Be- und Verarbeitung.



AMA-Biosiegel

Für Bio-Lebensmittel von besonderer Güte mit nachvollziehbarer Herkunft. Die Qualitätsanforderungen liegen über den gesetzlichen Bio-Vorschriften. Rot-Weiß steht für österreichische landwirtschaftliche Rohstoffe sowie Be- und Verarbeitung.



EU-Biologo

Die Produkte müssen gemäß der EU-Verordnung erzeugt, verarbeitet und gekennzeichnet sein. Die Herkunft der Rohstoffe ist unter dem Zeichen angegeben, z. B. AT-Landwirtschaft.



AMA Genuss Region

Das staatlich anerkannte Gütesiegel für bäuerliche Direktvermarkter, kleine Lebensmittelmanufakturen wie Bäcker oder Fleischer, sowie Gastronomiebetriebe.



Gutes vom Bauernhof

Garantiert bäuerliche Lebensmittel direkt vom Bauernhof.



TOP Heuriger

Geprüfte Qualität mit mehr als 50 Qualitätskriterien, prämierte Moste und Weine aus eigener Produktion, sowie eine vielfältige regionale und saisonale Speisenauswahl machen einen Top-Heuriger-Betrieb aus.

Lebensmittel aus Österreich haben durch strenge gesetzliche Auflagen und Kontrollen eine hohe Grundqualität. Als Gütesiegel, Gütezeichen oder Qualitätssiegel werden grafische oder schriftliche Produktkennzeichnungen bezeichnet, die eine Aussage über die Qualität eines Produktes machen sollen. Bäuerinnen und Bauern, Verarbeitungsbetriebe und Handel müssen die streng vorgegebenen Richtlinien kompromisslos einhalten, die von unabhängigen Prüfstellen kontrolliert werden, um diese Siegel zu erhalten. So sind unsere Lebensmittel aufgrund einer lückenlosen Dokumentation rückverfolgbar.

Gutes vom Bauernhof



Foto: LVDDV NO/Gerald Lechner

Bestes aus der Region bei unseren über 170 ausgezeichneten Betrieben in Niederösterreich

- www.gutesvombauernhof.at
- Schmankerl Navi-App



Wir **schauen** auf gesicherte Herkunft und beste Qualität.



Gutes vom Bauernhof ist die österreichweite Auszeichnung für besonders qualitätsvolle, bäuerliche Direktvermarktungsbetriebe. Die EU-notifizierte Qualitäts- und Herkunftssicherungsrichtlinie bildet die Basis dieses Qualitätsprogramms. Über 170 bäuerliche Direktvermarkter in Niederösterreich mit der Marke „Gutes vom Bauernhof“ garantieren diese geprüfte Qualität. Konsument*innen können darauf vertrauen, dass sie echte und einzigartige bäuerliche Spezialitäten erhalten. Alle Betriebe werden von unabhängigen Kontrollorganen kontrolliert.

Top Heuriger



Foto: LVDV NÖ/Eva Lechner

5 gute Gründe für die Top-Heurigen

- Ausgezeichnete und geprüfte Qualität mit mehr als 50 Qualitätskriterien und jährlichen Mystery Checks
- Prämierte Weine und Moste aus eigener Produktion
- Saisonale Schmankerl aus der Region
- Vielfältige Speisenauswahl von traditionell bis vegetarisch und kreativ-leicht
- Fachkundige, individuelle Betreuung durch die Heurigenfamilie

www.top-heuriger.at

Auf einem Blick

Der Top-Heuriger-Kalender fasst die ausgezeichneten Betriebe in einem handlichen Leitfaden zusammen. Von rustikal bis modern ist für jeden Geschmack das Richtige dabei! Somit erlebt man die Top-Heurigen-Kultur als Besonderheit der niederösterreichischen Heurigenzene hautnah - mit aktuellen Daten und Öffnungszeiten auf www.top-heuriger.at/kalender auch kostenlos abonnierbar!

Kochseminare - Komm und Koch mit der Bäuerin

Komm
& koch
mit der Bäuerin



Foto: LK NÖ/Franz Gleiss

Kochseminare mit der Bäuerin!

www.kommundkoch.at

Die Kochseminare sind eine Initiative der Landwirtschaftskammer NÖ. In den Kochseminaren vermitteln Seminarbäuerinnen überliefertes Küchenwissen für moderne Ansprüche.

Kursorte: Eine Bezirksbauernkammer in Ihrer Nähe und die Landwirtschaftskammer NÖ in St. Pölten. Die genaue Adresse des Kursortes erhalten Sie bei Anmeldung mit der Buchungsbestätigung.

Erlebnis Bauernhof - aktives erleben und begreifen



Foto: LK 10/Franz Gleiss

Erlebnis Bauernhof vereint drei unterschiedliche Bildungsformate welche vom Kindergarten bis zur höheren Schule in Anspruch genommen werden können.



Angebote für:

- Kindergärten und VS
- MS und AHS-Unterstufe
- alle Schulformen der 9. bis 14. Schulstufe

www.erlebnisbauernhof-noe.at



Schule am Bauernhof: Eine Schulklasse besucht einen landwirtschaftlichen Betrieb und erhält so einen realistischen Einblick in die täglichen Arbeiten und in die heimische Lebensmittelproduktion.

Landwirtschaft in der Schule: Eine Seminarbäuerin wird in eine Bildungseinrichtung eingeladen und erarbeitet mit den Kindern Themen wie den Weg zu Brot und Milch bis hin zu Kinderkochkursen.

Agrar- und Waldwerkstätten: Eine Klasse besucht gemeinsam mit einem Ranger/einer Rangerin einen Schulbetrieb ausgewählter landwirtschaftlicher Fachschulen zu Themen rund um Landwirtschaft, Wald, Jagd und Imkerei.

Wissen & Verstehen - Landwirtschaft für alle



Wissen & Verstehen

**LANDWIRTSCHAFT
FÜR ALLE**



NATUR

MEHR ERFAHREN



GENUSS

MEHR ERFAHREN



ERLEBNIS

MEHR ERFAHREN

www.landwirtschaft-verstehen.at

Wissen & Verstehen - Landwirtschaft für alle

