

KLEINE

Kinderzeitung

www.kleinezeitung.at/kinderzeitung

Seiten 4-5

ÜBERBLICK:
WAS LEISTEN
LANDWIRTE?

Seiten 16-17



EI, EI!
ZU GAST IM
HÜHNERSTALL

Seiten 28-31

RATE MIT!
SEITENWEISE
RÄTSELSPASS

Woher kommen

unsere Lebensmittel?

Unsere Bauern arbeiten täglich hart, damit wir beste Qualität
im Supermarkt finden. Was sie dafür tun. Und worin sich Qualität zeigt.

HALLO!

Was wir täglich essen, kann uns nicht egal sein. Wie ein Schwein gelebt hat, bevor es zum Schnitzel wurde, zum Beispiel. Oder, falls du kein Fleisch isst, wie Obst oder Gemüse angebaut und verarbeitet wurde, ehe es auf dem Teller landet. In Österreich

haben wir das Glück, dass es noch viele Bauern gibt. Bauern, die sich persönlich um die Tiere im Stall und die Pflanzen auf dem Feld kümmern. Diese heimischen Lebensmittel sind im Supermarktregal extra gekennzeichnet. Wir Konsumenten haben also die Wahl.

Ever Team der Kleinen Kinderzeitung

Wenn wir heute in den Supermarkt gehen, haben wir eine riesige Auswahl an Lebensmitteln - ganz anders, als zu der Zeit, als Deine Großeltern noch Kinder waren. Milch, Obst und Gemüse wachsen aber nicht im Regal. Tiere leben auf Bauernhöfen und geben uns Milch, Fleisch und Eier. Unser Obst und Gemüse wächst ebenfalls bei den Landwirten, auf den Feldern, in Obstgärten oder in den Glashäusern.

Mit diesem Magazin möchten wir Dir den Bauernhof nach Hause bringen und Dir zeigen, woher die Lebensmittel kommen, bevor Du sie im Geschäft kaufen kannst. Vielleicht magst Du die eine oder andere Geschichte mit Deiner Familie oder Deinen Freunden besprechen? Hast Du schon einmal einen Bauernhof besucht? Dann schreib uns Deine Eindrücke unter office@ama.gv.at. Wir freuen uns auf Deine Geschichten.

Michael Blass

AMA-Marketing

Diese Sonderausgabe der Kleinen Kinderzeitung ist im Rahmen einer entgeltlichen Medienkooperation mit der Agrarmarkt Austria Marketing (AMA) entstanden.



2 AMA



4 LANDWIRTSCHAFT IN ÖSTERREICH. Warum Österreichs Bauern die Bio-Könige Europas sind und ihre Arbeit trotzdem meist nur nebenher erledigen können. Die Fakten im Überblick.

6 WOHER KOMMT DIE MILCH? Ein Tag am Milchbauernhof der Familie Meißnitzer.

10 LAUTER RINDVIECHER! Wie die Angusrinder am Privasnig-Hof leben.



12 SCHWEIN HABEN. Zu Besuch im Schweinemastbetrieb von Bauer Werner Pail. Was er tagtäglich für seine 1.300 Schweine tut, damit sie sich sawohl fühlen.

16 IM HÜHNERSTALL. Am Hof von Familie Sternig dreht sich alles ums Ei.

18 RUND UMS EI. Wie du Herkunft und Frische von Eiern erkennen kannst.

19 BRUST UND KEULE. Warum heimisches Geflügelfleisch immer mehr Fans hat.



GUTES VOM LAND

Gute Lebensmittel fallen nicht vom Himmel. Damit man bei Fleisch und Eiern, Gemüse und Obst nicht nur eine hohe Qualität, sondern auch einen respektvollen Umgang mit der Natur garantieren kann, braucht es die heimischen Bauern. In diesem Heft kannst du erfahren, wie sie täglich arbeiten, um beste landwirtschaftliche Produkte anzubieten.

20 OH BIO MIO! Wieso biologische Produkte für uns und für die Umwelt gut sind.

22 FRISCH VOM FELDE. Österreichs Gemüsebauern garantieren bunte Vielfalt auf dem Teller.

24 KRÄFTIG ZUBEISSEN! Am Apfelhof von Familie Glöbl geht die Arbeit nie aus.



26 IM ZEICHEN GUTER QUALITÄT. Das AMA-Gütesiegel gibt es nur für Lebensmittel, die von den Bauern nach strengen Regeln hergestellt wurden. Woran du diese Qualität erkennen kannst.

28 RATE MIT! Lustiger Rätselspaß rund um Tiere, Pflanzen und Bauernhof.

AMA 3

Landwirtschaft in Österreich

Alle Landwirte Österreichs zusammen bewirtschaften Ackerland, das so groß ist wie die ganze Steiermark. Doch die Bauern werden immer weniger und machen diese Arbeit oft nur nebenbei. Hier noch weitere spannende Fakten über Österreichs Landwirtschaft.

JOHANNA WOHLFAHRT

Was ist Landwirtschaft?

Betriebe, die zur Land- und Forstwirtschaft gehören, stellen Produkte aus Pflanzen oder Tieren her. Darunter fallen Erzeugnisse wie Getreide und Holz, Obst und Gemüse, aber auch Milch, Fleisch oder Eier. Auch Weinbau oder Fischereibetriebe gehören zur Landwirtschaft.



Was ist besonders an der Landwirtschaft in Österreich?

Im Vergleich zu anderen Ländern in der EU sind die Betriebe kleiner und sehr oft reine Familiensache. Und verglichen mit anderen EU-Ländern hat Österreich am meisten biologische Landwirtschaftsfläche.



Wie viele Bauern gibt es in Österreich?

Österreich hat derzeit **167.500** land- und forstwirtschaftliche Betriebe. Sie werden aber weniger. Mehr als die Hälfte der heimischen Bauern arbeiten im „Nebenerwerb“. Das bedeutet, dass sie einen anderen Hauptberuf haben und die Arbeit am Bauernhof nur nebenbei machen.



Wie viel Platz braucht Österreichs Landwirtschaft?

Österreich wird auf viele Arten landwirtschaftlich genutzt. Alle Grün- und Weideflächen zusammen ergeben eine Fläche so groß wie Tirol (rund **12.000** Quadratkilometer). Wenn man alle Äcker zusammenzählt, kommt man auf die Größe der Steiermark (etwa **16.000** Quadratkilometer). Würde man alle landwirtschaftlich genutzten Almen aneinanderlegen, käme eine Fläche der Größe Kärntens heraus (rund **9500** Quadratkilometer). Und Wald gibt es sowieso massenhaft. Alle forstwirtschaftlichen Wälder gemeinsam ergeben die Größe dreier Bundesländer zusammen: Oberösterreich, Niederösterreich und Salzburg (in Summe rund **39.000** Quadratkilometer).



Welche Mengen produzieren Österreichs Bauern?

Im Vorjahr zählte man etwa fast **3 Millionen** Tonnen Milch, **623.000** Rinder, **5,4 Millionen** Schweine, **74,4 Millionen** Hühner und sagenhafte **1,74 Milliarden** Eier.



Woran erkennt man gute Produkte?

Die Qualität der Produkte wird stets streng geprüft. Und zwar von Mitarbeitern der AMA, das ist das Kurzwort für „Agrarmarkt Austria“.

Sie kontrollieren regelmäßig die Arbeit der Produzenten sowie die Qualität und Herkunft ihrer Erzeugnisse. Wenn alles passt, gibt es dafür eine Bestätigung: das AMA-Gütesiegel oder das AMA-Biosiegel.

Was davon essen wir pro Person und Jahr?

Im Durchschnitt verbraucht jeder Österreicher rund **77 Kilo Milch** pro Jahr. Zugleich isst jeder Österreicher etwa **114 Kilo Gemüse** und **65 Kilo Fleisch** im Jahr. Der größte Teil davon – etwa **39 Kilo** – ist Schweinefleisch, bei Hühnerfleisch liegt der Wert bei **12 Kilo** pro Jahr. Und: Jeder Österreicher isst im Schnitt **235 Eier** pro Jahr.

In guter Milch steckt viel Arbeit

Familie Meißnitzer:
Eltern Johann
und Waltraud
mit Hansi (13),
Andreas (6),
Theresa (11) und
Magdalena (8)



Morgens geht's hinaus, abends wieder nach Haus! Auf der Weide bekommen die Milchkühe viel Frischluft, bestes Wiesenfutter und Bewegung. Auf die Qualität der Milch wirkt sich das positiv aus.



Im Winter, wenn die Tiere viel Zeit im Stall verbringen, bekommen sie neben vergorenem Gras auch gutes Heu zu fressen. Hier sorgt Magdalena für Nachschub bei ihrer Lieblingskuh Elvira.

Erst werden die Zitzen gereinigt, dann legt Theresa die Melkmaschine an. Das abwechselnde Ansaugen und Massieren der Zitzen ist für die Kühe Entspannung pur!



Die Kälber bleiben untertags im warmen Stall. Sie trinken die Milch aus dem Kübel. Diese Aufgabe übernimmt Theresa gern. Sie mag es, die Kleinen zu versorgen.

Milchkühe müssen von früh bis spät bestens versorgt werden, damit sie wertvolle Milch geben können. Wir haben Familie Meißnitzer bei ihrem Alltag auf dem Milchbauernhof über die Schulter geschaut.

JOHANNA WOHLFAHRT

Nuri, komm! Komm her!“ Das muss Bäuerin Waltraud Meißnitzer nicht zweimal rufen. Kuh Nuri kommt gemächlich in Richtung Melkstand getrottet. Melken ist für Kühe nämlich angenehm. Sogar wenn es schon um fünf Uhr früh losgeht. Familie Meißnitzer betreibt einen Biomilchbauernhof in Rennweg, mitten im Tauerntal. Die 32 Kühe haben einen großen Laufstall, in dem sie sich frei bewegen können. Untertags weiden sie auf der großen Wiese hinterm Haus. Und im Sommer sind sie samt

Familie wochenlang auf der Alm, auf über 1700 Meter Seehöhe.

SONNE, LUFT, GRAS

Das Gras und die Kräuter dort machen die Milch besonders schmackhaft. „Man schmeckt direkt die Sonne und die Wiesenkräuter heraus, wenn man die Milch trinkt“, meint der Bauer Johann Meißnitzer. Dazu muss man freilich erst einmal die verschiedenen Gräser kennen. Hansi (13), der älteste Sohn, kann schon fast alle unterscheiden. Andreas (6), der Kleinste, kennt auch schon ein paar. Die Schwestern Theresa

(11) und Magdalena (8) versorgen inzwischen die Kälber. Diese trinken die ersten drei Monate lang die Milch der Mutterkuh aus einer Art Flascherkübel. Erst nach und nach fressen die Kleinen auch Gras und Heu.

Am Abend treiben die Kinder die Kühe von der Weide zurück in den Stall. Nuri ist die Letzte, sie hat es nie besonders eilig. Nach der Reihe gehen die Kühe zu ihren Liegeplätzen. Sie sind müde von einem Tag mit viel Bewegung und Frischluft. Ihre Milch wird dadurch aber nur noch besser.

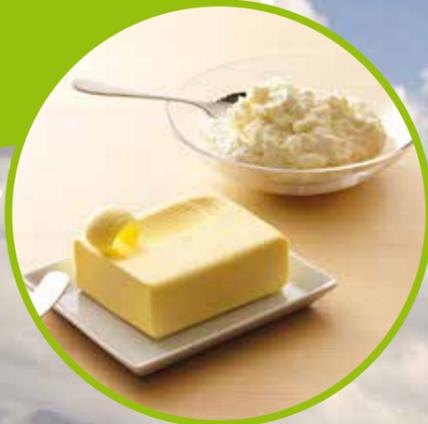
Morgens und abends werden die Kühe gemolken. Die Milch wird am Bauernhof bei vier Grad Celsius im Tank kühl gelagert, bis der LKW der Molkerei sie holt.



In der Milchammer steht auch ein Separator. Hier werden Milch und Rahm voneinander getrennt. Aus dem Rahm macht Mutter Waltraud Butter.

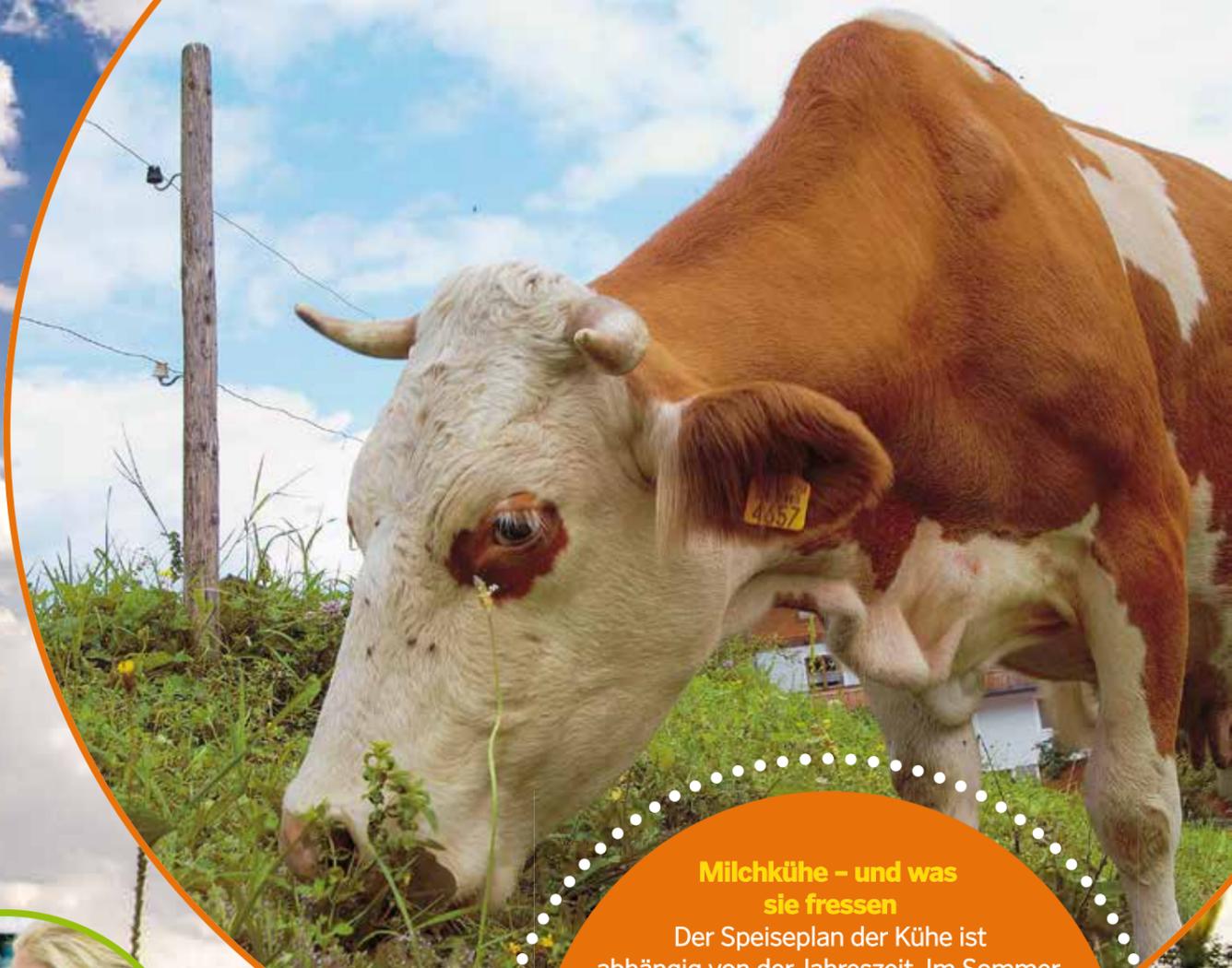
Was wird aus Milch gemacht?

25 Ein-Liter-Milchpackerln – das ist die Milchmenge, die eine Kuh im Schnitt täglich gibt. Aus Milch werden viele Milchprodukte gemacht. Aus 25 Liter Milch kann man zum Beispiel zwei Liter Rahm herstellen oder 5,5 Kilo Topfen oder ein Kilo Butter oder 25 Kilo Joghurt oder 4 Kilo Weichkäse beziehungsweise 2 Kilo Hartkäse.



Was passiert in der Molkerei?

Frische Milch ist leicht verderblich und muss daher rasch gekühlt und in der Molkerei verarbeitet werden. Die Milch wird laufend auf ihre Qualität kontrolliert. In der Molkerei wird die Milch zuerst „separiert“. Das bedeutet: Der Rahm wird von der Magermilch getrennt. Im nächsten Schritt wird die Milch pasteurisiert (sprich: pastörisiert). Das ist eine 15 Sekunden lange Erhitzung auf 72 bis 75 Grad Celsius. Dabei werden Bakterien, die eventuell in der Milch sind, abgetötet, ohne die Inhaltsstoffe zu zerstören. Das macht die Milch haltbarer. Das Verfahren ist benannt nach seinem Erfinder, Louis Pasteur.



Milchkühe – und was sie fressen

Der Speiseplan der Kühe ist abhängig von der Jahreszeit. Im Sommer, wenn die Kühe auf Wiesen und Almen weiden, fressen sie viele frische Gräser und Kräuter. Im Winter bekommen sie vergorenes Gras (auch Silage genannt, sprich: silasche) sowie Getreide und Mineralfutter. Jede Kuh frisst etwa 30 Kilo Futter am Tag. Und sie trinkt auch viel: Eine Milchkuh schlabbert locker täglich eine Badewanne leer: Das sind 80 bis 180 Liter Wasser!

Milch – eine gute Mischung, aber nicht für alle

Das Gute an Milchprodukten sind die Inhaltsstoffe. Eiweiß, Fett und Zucker versorgen den Körper mit wichtigen Nährstoffen, der Wasseranteil löscht den Durst. Vitamine stärken das Abwehrsystem. Doch es gibt auch Menschen, die den Milchzucker – auch Laktose genannt – nicht vertragen. Sie brauchen laktosefreie Milchprodukte. Manche Menschen haben eine Milcheiweiß-Allergie. Sie müssen auf Milch verzichten.



Wie kommt die Milch ins Supermarktregal?

Morgens und abends melken die Milchbauern ihre Kühe mit der Melkmaschine. Diese Milch wird in einem Milchtank auf vier Grad Celsius abgekühlt. Jeden oder jeden zweiten Tag kommt der Milch-Tankwagen der Molkerei und holt die Milch ab. In der Molkerei wird sie nach strengen hygienischen Regeln weiterverarbeitet, abgepackt und rasch an die Supermärkte ausgeliefert.



Was ist drin in der Milch?

Der Hauptbestandteil von Milch ist: Wasser! Milch besteht zu 87,5 Prozent daraus. Der Rest setzt sich zusammen aus Milchzucker, MilCHFett, Milcheiweiß sowie Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Diese Mischung ist ideal, um Kraft zu tanken. Schon ein Glas Milch am Tag hilft, damit sich der Mensch ausgewogen ernähren kann.



Warum gibt die Kuh Milch?

Erst wenn eine Kuh ein Baby, also ein Kalb, bekommt, bildet sich in ihrem Euter Milch. Das Euter besteht aus Drüsengewebe – vergleichbar mit einem Schwamm mit vielen kleinen Bläschen – in dem sich Milch bildet. Das passiert etwa 300 Tage lang. Danach hört die Milchbildung auf. Die Bauern sagen dazu: Die Kuh steht trocken, etwa 60 Tage lang. Bis sie das nächste Kalb zur Welt bringt.

EIN HERZ FÜR RINDER

Auf dem Rinderbauernhof von Familie Privasnig gibt es das ganze Jahr kleine Kälber. Sie werden monatelang von ihren Müttern gesäugt und großgezogen.

JULIA SLAMANIG

Familie Privasnig:
Eltern
Andreas und
Michaela mit
Leonie (6),
Lisa, Andreas,
Valentina,
Philipp (12)
und Hofhund
Hayd



Philipp (12) lebt auf einem Bauernhof in der Nähe von Klagenfurt mit 260 Rindern. Besonders süß sind die kleinen Kälber. Sie haben große abstehende Ohren und schwarzes oder rotbraunes Fell mit gekräuselten Haaren. Die Tiere heißen Angusrinder. Sie haben keine Hörner. „Darüber bin ich froh, weil sie dann nicht gefährlich aussehen“, sagt Leonie (6), die Cousine von Philipp, die viel Zeit am Bauernhof der Familie Privasnig verbringt. Fast jeden dritten

Tag kommt hier ein Kalb zur Welt. Die Kleinen dürfen lange bei der Mutter bleiben. Das nennt man Mutterkuhhaltung. Die Kälber werden gesäugt, im Schnitt trinken sie neun Monate Milch bei den Mutterkühen. Sie gehen in der warmen Jahreszeit gemeinsam auf die Weide, dort fressen die Kälber viel frisches Gras. Im Winter gibt's Heu und Silage.

GUTE MÜTTER
Angusrinder sind dafür bekannt, dass sich die Kühe besonders gut um ihre Kälber kümmern. Ein

dreiviertel Jahr leben Mutterkuh und Kalb bei ihrer Herde auf der Weide. Dann kommt das Jungtier in den Stall und die Mutterkuh bekommt ein neues Kalb. Philipp hilft manchmal im Stall, kehrt den Futtertisch oder füttert die Tiere. Die schwersten Rinder am Hof sind Stiere, sie wiegen 1200 Kilo – so viel wie ein kleines Auto. Philipp weiß: „Rinder sind keine Kuschtier. Streicheln kann man sie im Stall, wenn nur der Kopf herauschaut.“ Familie Privasnig verkauft direkt ab Hof. Das heißt, die Tiere werden hier nicht

nur gehalten, sondern auch unter strengen Regeln am Hof geschlachtet und gleich zu Fleisch verarbeitet. „Ich will einmal Fleischhackerin werden“, sagt Leonie. Philipp packt auch gerne im Hofladen mit an.

BESTES FLEISCH
Vor allem Steaks (sprich: stäiks) vom Angusrind sind sehr beliebt, weil das Fleisch besonders geschmackvoll und zart ist. Im Hofladen werden die Fleischwaren verkauft. Von der Geburt des Kalbchens bis zum Fleischverkauf passiert hier alles am Hof.

WELCHE RASSEN GIBT ES?
Rind ist nicht gleich Rind. So gibt es Rassen, die wegen einer besonderen Eigenschaft gezüchtet wurden. Etwa Milchrinder oder Fleischrinder. Sie gehören zu den **Einnutzungsrassen**. Es gibt aber auch Rassen mit zwei ausgezeichneten Eigenschaften. Sie werden **Doppelnutzungsrassen** genannt. Dazu gehört das in Österreich weit verbreitete Fleckvieh: Es liefert sowohl Milch als auch Fleisch.

KUH ODER KALBIN? STIER ODER OCHSE?
Je nach ihrer Aufgabe und ihrem Geschlecht heißen Rinder unterschiedlich: Die **Milchkuh** ist ein weibliches Rind, das ab dem ersten Kalb gemolken wird. Die **Mutterkuh** zieht das Kalb auf und säugt es. Eine **Kalbin** ist eine junge Kuh, die noch kein Kalb hatte. Ein **Jungstier** ist ein männliches, bis 20 Monate altes Rind. **Stiere** sind ausgewachsene männliche Rinder und ein **Ochse** ist ein kastriertes männliches Rind.

WAS FUTTERT EIN RIND?
Rinder brauchen Grundfutter: **Frisches Gras und Kräuter** fressen sie am liebsten. **Mais** steht auch auf dem Speiseplan. Im Winter bekommen sie **getrocknetes Futter** wie Heu und Stroh oder **vergorenes Futter** wie Silage (sprich: silasche). Zusätzlich erhalten Rinder **Krafftutter** wie Getreideschrot und **Mineralfutter**. Ein Rind trinkt täglich bis zu 150 Liter **Wasser!**

Außer im Winter sind die **MÜTTERKÜHE** mit ihren Kälbern das ganze Jahr auf der Weide. Wenn das Kalb 9 Monate alt ist, wird es von seiner Mutter getrennt und kommt in den Stall.

Das Angusrind ist eine besondere **RINDERRASSE**. Diese Kühe bringen ihre Kälber oft ohne Hilfe und Probleme zur Welt. Außerdem ist das Fleisch vom Angusrind sehr zart und geschmackvoll.



Sabine und Werner Pail haben einen Schweinemastbetrieb. Manchmal helfen auch ihre Töchter Anja (12) und Sophie (9) am Hof mit



Ein Besuch im Schweinestall

Schweine haben es gerne warm. Deswegen gibt es in den Ställen auch Heizungen



Werner Pail weiß, was Schweine brauchen, damit sie sich sauwohl fühlen. Er betreibt einen Schweinemastbetrieb. Wie seine Arbeit als Schweinebauer heute aussieht.

PETRA PRASCSAICS

Wenn bei Anja (12) und Sophie (9) zu Hause Schnitzel auf den Teller kommen, wissen die beiden, dass das Schwein, das dafür geschlachtet wurde, ein gutes Leben hatte. Denn dieses Schwein hat bei ihnen auf dem Hof gelebt.

ist ihm, dass es seinen Schweinen gut geht und dass sie sich wohl fühlen. „Die Ferkel kommen von einem Zuchtbetrieb in der Nähe.“ Kurze Fahrten verhindern Stress für die Tiere. Das wirkt sich gut auf die Fleischqualität aus.

allzuviel verdient, mache ich diese Arbeit gerne.“

Und wie sieht die Arbeit im Schweinestall aus? „Die Fütterung funktioniert automatisch: Ein Computer berechnet, welche Futtermischung die Schweine brauchen, denn ein Ferkel braucht eine andere Mischung als ein Mastschwein. Gefüttert werden die Tiere drei Mal am Tag mit Getreide, Mais, Raps, Soja, Hirse und Mineralstoffen. Die Futtermischungen werden über ein Rohrsystem mit Luft direkt in die Tröge befördert.“

Ab in den Kindergarten: Mit vier Wochen kommen Ferkel in den Aufzuchtstall



Papa Werner und Mama Sabine betreiben in Wagendorf in der Südsteiermark einen Schweinemastbetrieb. In den Ställen tummeln sich insgesamt 1300 Schweine. „Davon sind 400 Ferkel und 900 Mastschweine“, erklärt Werner Pail. Am wichtigsten

ist ihm, dass es seinen Schweinen gut geht und dass sie sich wohl fühlen. „Die Ferkel kommen von einem Zuchtbetrieb in der Nähe.“ Kurze Fahrten verhindern Stress für die Tiere. Das wirkt sich gut auf die Fleischqualität aus.



Verfüttert wird eine Mischung aus Getreide, Raps, Soja, Mais, Hirse und Mineralstoffen

Je nach Alter bekommen Schweine eine bestimmte Futtermischung



Schnitzel, wo kommst du her?

DAS SCHWEIN ALS NUTZTIER

Dass der Mensch das Schwein als sogenanntes Nutztier für sich entdeckte, war ein Glücksfall. Denn kein anderes Säugetier von ungefähr der gleichen Größe bringt pro Jahr so viele Junge zur Welt. Als Schweine vor ungefähr 9000 Jahren zu Haustieren gemacht wurden, unterschieden sie sich kaum von ihren Vorfahren, den Wildschweinen. Heute gibt es weltweit ungefähr 150 Rassen.



SCHWEINE IN ÖSTERREICH

In Österreich gibt es rund 40.000 Bauern, die an die drei Millionen Schweine halten. Für beste Fleischqualität werden die Rassen gekreuzt: Die „Landrasse“ und das „Edelschwein“ werden als Mütter eingesetzt, die belgische Fleischrasse-schweine „Pietrain“ (sprich: pieträ) werden als Väter eingesetzt. Die meisten Schweinezüchter gibt es in Ober- und Niederösterreich und in der Steiermark. In diesen Regionen eignen sich Boden und Klima besonders dafür, Mais anzubauen. Mais ist die Futtergrundlage der Schweine.

DIE MUTTERSAU

Eine Sau wirft zweimal im Jahr zirka zwölf Ferkel. Sie ist drei Monate, drei Wochen und drei Tage trächtig. In einem Schweinezuchtbetrieb werden die trächtigen Sauen in Gruppen gehalten. Eine Woche vor der Geburt kommen sie einzeln in eine „Abferkelbucht“. Spezielle Bügel in dieser Bucht (siehe Foto) sollen die Ferkel davor schützen, von ihrer eigenen Mutter versehentlich erdrückt zu werden. Tierschützer finden diese Haltung von Muttersauen nicht gut. Laut Experten können so aber 500.000 Ferkel im Jahr vorm Erdrücken bewahrt werden.

DAS FERKEL

Ein Ferkel wiegt bei der Geburt zwischen eineinhalb und zwei Kilogramm und ist ein Nestflüchter. Das heißt: Ein Ferkel steht nach der Geburt sofort auf. Das ideale Futter für Ferkel ist am Anfang die Milch der Muttersau. Nach vier Wochen kommen Ferkel sozusagen in den Kindergarten, den sogenannten Aufzuchtstall.





Schweine sind nicht nur klug, sondern auch sehr neugierig

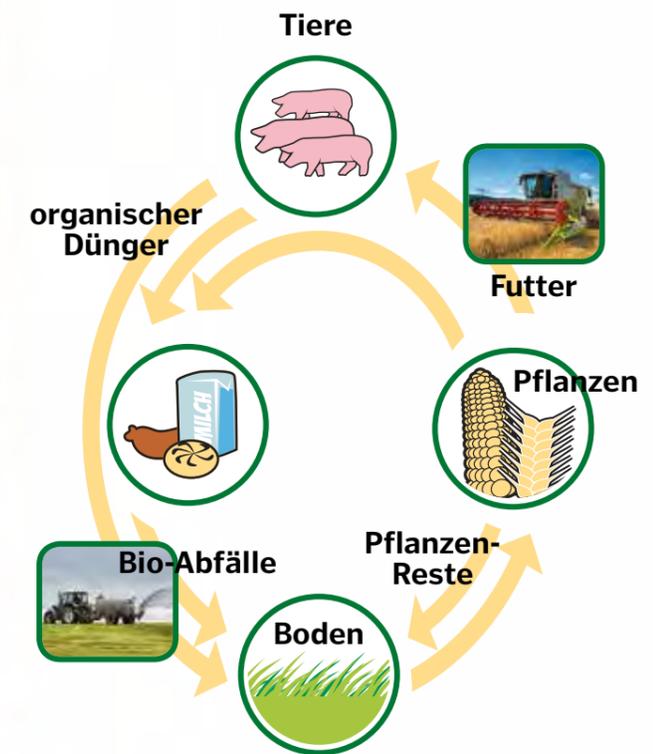
Die speziellen Futtermischungen werden über einen Computer genau berechnet



Das Futter wird über ein Rohrsystem mit Luft direkt in die Tröge befördert



Ein runder Kreislauf



erklärt der Bauer. Obwohl die Familie viel Arbeit und Zeit in den Betrieb steckt, kann sie davon allein nicht leben. Werner Pail ist nicht nur Bauer, sondern arbeitet auch bei einer Firma. Was ihn am meisten ärgert? „Wir tun alles, damit es den Tieren bei uns gut geht, und wir achten sehr darauf, dass niemand vom Geruch belästigt wird. Trotzdem sind manche Leute sehr unfreundlich“, erzählt der Bauer.

WENIGER GESTANK

Damit die Nachbarn und die Umgebung vom Gestank, den Schweine nun einmal machen, möglichst wenig riechen, hat der Bauer spezielle Entlüftungsanlagen in seinen Ställen, „die den Geruch weit nach oben bringen“. Wenn er den Schweinemist auf seinen Äckern ausbringt, spritzt er ihn mit einer speziellen Maschine direkt in den Boden ein. „Dadurch riecht dieser Mist nicht mehr so intensiv“,

land. Auf seinen Feldern, die gleich hinter dem Hof liegen, baut Werner Pail Mais, Getreide und Hirse an. Also gibt es auch einen großen Traktor und viele Maschinen am Hof. Was es dort allerdings kaum gibt, ist „Kunstdünger“. Pail: „Ich dünge die Felder vor allem mit flüssigem Schweinemist, damit das Futter, das die Tiere bekommen, möglichst natürlich erzeugt wird“.

FUTTER VOM HOF

Sobald die Ferkel 30 Kilogramm wiegen, kommen sie von der Ferkelaufzucht in den Maststall. Doch bevor neue Ferkel auf den Hof kommen, werden die Aufzuchtställe gesäubert. „Beim Säubern setzen wir keine Chemie ein“, betont Sabine Pail. Zum Betrieb gehören aber nicht nur Schweineställe, sondern auch 30 Hektar Acker-

funktioniert, die Schweine keine Zugluft bekommen und der Computer richtig arbeitet. Auch wenn alles automatisch läuft, darf man sich auf Maschinen und Computer nie verlassen“, betont Sabine Pail. Und auch der Tierarzt kommt regelmäßig vorbei und schaut sich die Tiere genau an. „Wenn ein Schwein krank ist, merken wir das sofort“, erzählt die Bäuerin.

Auch wenn ein Schweinebauer heute nicht mehr jeden Futtertrog selbst befüllen muss, heißt das nicht, dass er keine Arbeit hat. „Wir müssen alles kontrollieren. Ich gehe jeden Tag zwei Mal durch die Ställe, in der Früh und am Abend. Ich schaue zum Beispiel, ob die Temperatur passt, denn Ferkel müssen es wärmer haben als Mastschweine. Wir kontrollieren, ob die Lüftung optimal



ZU KALT



ANGENEHM



ZU HEISS

DIE RICHTIGE TEMPERATUR

Ferkel haben es gerne warm. Am wohlsten fühlen sich die Kleinen bei 30 Grad Celsius. Daher ist es wichtig, dass es in ihren Ställen immer die richtige Temperatur hat. Ob sie passt, erkennt der Bauer daran, wie Ferkel liegen (sieh dir dazu die Bilder oben an).

WAS DEM SCHWEIN SCHMECKT

Damit Schweine gesund bleiben und schnell wachsen, bekommen sie nur ausgewähltes Futter. Wichtig ist, dass das Futter den Tieren viel Energie, die richtige Menge an Mineralstoffen, Spurenelementen und Vitaminen liefert. Daher wird das Futter auch unterschiedlich zusammengestellt, je nachdem, ob es ein Ferkel, eine Sau oder ein Mastschwein bekommt.



DAS MASTSCHWEIN

Wenn Mastschweine ungefähr 30 Kilogramm wiegen, können sie ein Dreiviertelkilogramm pro Tag zunehmen. Die meisten Mastschweine haben nach ungefähr vier Monaten das Gewicht von 100 bis 110 Kilogramm erreicht und kommen dann in den Schlachthof. Eine Österreicherin/ein Österreicher isst durchschnittlich 66 Kilogramm Fleisch und Fleischwaren im Jahr, ungefähr 40 Kilogramm davon sind Schweinefleisch.



In Österreich darf ein Bauer nur dann Schweine halten, wenn er genug **Ackerfläche** hat. Denn was an die Schweine verfüttert wird – Mais und Getreide – baut der Landwirt meistens selbst an. Zugekauft wird meist nur Eiweißfutter, Vitamine und Mineralstoffe. Damit Getreide und Mais gut wachsen, muss der Ackerboden regelmäßig gedüngt werden. Schweinebauern düngen den Boden mit flüssigem Schweinemist, sogenanntem **organischen Dünger**. Auf diese Weise gibt der Bauer dem Boden jene **Nährstoffe** zurück, die er ihm durch die Ernte entzieht.

Mehr zum Thema Schwein findest du im Internet unter www.rund-ums-schwein.at

Familie Sternig: Großeltern Sabine und Stefan mit Tochter Monika, Enkel Stefan (6), Großnichte Nina (8), Nichte Lara (8) und Großneffe Sandro (9)



ALLES DREHT SICH UM DAS EIERLEGEN

Die Familie Sternig bewirtschaftet einen Bauernhof mit Legehennen. Hier legen 6000 Hennen ihre Eier.
JULIA SLAMANIG

Am Bauernhof von Stefans Großeltern leben 6000 Hennen in vier Ställen. Der Sechsjährige kommt jeden Tag auf den Hof. Wenn er hier übernachtet, kontrolliert er mit Opa, der auch Stefan heißt, in der Früh die Hühnerställe. Die Hennen werden fünfmal täglich mit Mais

gefüttert. Maximal ein Ei legt ein Huhn pro Tag. Im Jahr sind das etwa 280 Eier. Die Eier rollen von der Gummimatte auf ein Förderband. Das Förderband transportiert die Eier dann in einen kleinen Raum vor dem Stall.

SORTIEREN
Hier sitzen Lara und Nina oft, wenn sie auf dem Hof von Tante und Onkel zu Besuch sind. Die Mädchen klauben die Eier vom Förderband. Die nächste Station ist der Sortierraum. Hier sortiert eine Maschine

die Eier nach Größe. Je älter eine Henne ist, desto größer sind ihre Eier. Wenn Lara zu Besuch ist, geht sie in den Hühnerstall. Sie nimmt eines auf den Arm, drückt es an sich und streichelt es zur Beruhigung. „Sie fühlen sich weich an“, sagt sie.

ZUM LEGEN GEBOREN
150 Hühnerrassen gibt es heute, die sich durch ihr Aussehen und ihre Legeleistung voneinander unterscheiden. Legehennen sind so genannte Hybridrassen, die speziell für die Eierproduktion gezüch-

tet wurden. Auf den Hof der Sternigs kommen die jungen Hennen im Alter von sechs Wochen. Da sind sie so groß wie eine Taube. Mit dem Eierlegen beginnen sie mit 20 Wochen. Etwa 4500 Eier legen alle Sternig-Hennen zusammen jeden Tag. Die Hälfte davon liefert Stefans Opa an Hotels und Supermärkte. Die andere Hälfte kaufen Kunden in ihrem Hofladen. Stefan mag vor allem Eiernudeln, die seine Oma selbst herstellt.



Fünfmal am Tag bekommen die Hennen Futter. Das funktioniert mit einer Maschine, die die Körner auf Schienen verteilt, die durch den ganzen Stall laufen. Den **MAIS**, den die Hennen mit ihren Schnäbeln aufpicken, baut Bauer Stefan auf seinen eigenen Äckern an.



In einem Stall leben 1500 Hennen. Zum **EIERLEGEN** hocken sie sich hinter einen Vorhang auf eine Gummimatte. „Hühner wollen Ruhe, wenn sie ein Ei legen“, sagt die Bäuerin. Statt auf einem Nest sitzen die Hennen auf weichen Gummimatten, weil die Eier so sauber bleiben.



Kleine Eier sind günstiger als große. Ein kleines Ei (Größe S) kostet 10 Cent. Der Preis für ein sehr großes Ei (Größe XL) liegt bei 18 Cent – fast das Doppelte. Im **SORTIERRAUM** sortiert eine Maschine die Eier nach Größe und Gewicht.



Nina und Stefan klauben Eier in Packungen. Ein Ei ist laut Gesetz 28 Tage **HALTBAR**. Bäuerin Sabine sagt, dass es sechs Wochen halten kann.

Legehennen leben etwa eineinhalb Jahre lang und legen ab dem Alter von 20 Wochen fast jeden Tag ein Ei.



Frage der Haltung

Jedes fünfte Ei kommt in Österreich von Freilandhühnern, jedes zehnte von biologisch gehaltenen Legehennen.

An der Nummer auf dem Ei erkennt man, wie das Huhn gehalten wurde.

Es gibt gute Gründe, dass Eier gern zum Frühstück gegessen werden. Ein Ei gibt den Energiekick für einen guten Start in den Tag. Und es schmeckt noch besser, wenn man weiß, wo und wie die Eier entstanden sind.

Hühner brauchen Fett und Eiweiß, um gute Eier zu legen. Sie bekommen meistens einen Futtermix aus Erbsen, Weizen, Mais, Soja und Sojaöl sowie Mineralstoffen. Wichtig ist auch, dass Hühner täglich eine ausreichende Menge Wasser zu sich nehmen. Immerhin besteht auch

ein Ei zu zwei Dritteln aus Wasser.

WIE LEBT DAS HUHN?

Für Legehennen gibt es drei Haltungsformen. Bei der Bodenhaltung können sich die Hühner in einem Stall frei auf verschiedenen Ebenen bewegen. Bereits jedes fünfte Ei kommt aber aus Freilandhaltung: Dabei haben die Hühner auch Auslauf ins Freie. Wenn noch dazu die Anzahl der Tiere beschränkt ist und nur bio gefüttert wird, heißt das Biohaltung. 10 von 100 Eiern werden so produziert. Käfighaltung? Ist in Österreich schon seit 2009 verboten.



Rund 14 Kilo Hühnerfleisch isst ein Österreicher im Durchschnitt pro Jahr

Geliebtes Geflügel

Geflügelfleisch, auch „weißes Fleisch“ genannt, ist sehr beliebt. Damit es dem Federvieh gut geht, gibt es strenge Regeln.

Ob Huhn, Truthahn, Gans oder Ente: Federvieh gehört zu den ältesten Nutztieren. Schon vor 5000 Jahren wurde in Asien Hausgeflügel gehalten. Es liefert nämlich gleich drei Dinge, die die Menschen gut gebrauchen konnten: wärmende

Federn, nährstoffreiche Eier und zartes Fleisch!

KEINE KÄFIGE

Daran hat sich nichts geändert. Besonders das Fleisch hat immer mehr Fans. Um gute Fleischqualität zu erhalten, braucht es umsichtige Haltung. Hühner und Puten dürfen in Österreich nur in Bodenhaltung mit Einstreu gehalten werden, Käfighaltung gibt es bei uns keine. Bio-Geflügel hat darüber hinaus mehr Zeit zu wachsen, viel Auslauf und

bekommt nur Bio-Futter. Weil bei Truthähnen die Männchen und Weibchen unterschiedlich schnell wachsen, passiert die Aufzucht meist getrennt.

WEIDETIERE

Auch Gänsefleisch ist beliebt. In Österreich müssen Gänse viel Auslauf haben, sie suchen sich einen Großteil ihrer Nahrung selbst auf der Weide. Gänse zu „stopfen“, also zum Fressen zu zwingen, ist in Österreich seit 2004 verboten.



Rund um den Martinstag und zu Weihnachten wird gerne Gans gegessen

Was verrät der Stempel am Ei?

Seit über zehn Jahren muss auf jedem einzelnen Ei erkennbar sein, wie die Henne gehalten wurde und woher das Ei kommt.

Diese Vorschrift gilt EU-weit. Hinter der Kennzeichnung, einem Stempel am Ei, verbergen sich neben der Haltungsform weitere nützliche Informationen.

Man kann damit auch das Land und den Bauernhof, vom dem das Ei stammt, herausfinden.

DIE HALTUNG

- 0 steht für Bio-Freiland
- 1 steht für Freiland
- 2 steht für Boden
- 3 steht für Käfig

DAS LAND

Die zwei Buchstaben zeigen das Land an, aus dem das Ei kommt. AT steht für Österreich.

DER BETRIEB

Welcher Betrieb hinter der Zahl steckt, steht auf www.eierdatenbank.at.

DAS DATUM

zeigt, wie lange das Ei haltbar ist. Dieses Datum steht aber nicht auf jedem Ei.



Ei-Frischetests



Schütteltest: Ist beim Schütteln ein Schwappen zu hören, ist viel Luft drinnen und das Eiweiß wässrig. Das heißt: Das Ei ist nicht mehr ganz frisch!



Wassertest. Frische Eier sinken im Salzwasser (1 Teelöffel pro Glas) sofort zu Boden. Wenn das Ei obenauf schwimmt, ist es bereits älter.

Vom Stall auf den Teller

Damit Geflügelliebhaber das beste Putenfleisch bekommen, gibt es strenge Regeln für Bauern. Das fängt beim Futter an und reicht bis weit über den Schlachthof hinaus.



Hobelspäne als Stall-Streu, viel Auslauf, hochwertiges Futter und Wasser machen aus den Küken binnen 15 Wochen stattliche Truthähne.



Dann wird das Federvieh möglichst stressfrei zum Schlachthof transportiert. Eine Betäubung vor der Schlachtung ist Pflicht.



Nach vielen Qualitätskontrollen und durchgehender Kühlung kommt der bratfertige Truthahn ins Kaufregal.



Bis zu 7 Kilo wiegen bratfertig die Hennen, 13 Kilo und mehr die Hähne. Besonders beliebt ist das Putenfleisch zu festlichen Anlässen.

Bio? Logisch!

Österreich ist innerhalb der EU das Bioland Nummer Eins. Biolandbau verzichtet garantiert auf Gentechnik.

Kaufen deine Eltern gern Bio-Lebensmittel ein? Dann sind sie in guter Gesellschaft. 86 Prozent, also beinahe neun von zehn Österreichern, kaufen regelmäßig Bio-Produkte. Dafür gibt es viele gute Gründe. Biologisch hergestellte Produkte sind so natürlich und unver-

fälscht wie möglich. Deshalb schmecken sie vielen Menschen besser. Die Tiere werden artgerecht gehalten, sie bekommen genug Platz, Frischluft, Zeit und Zuwendung. Man kann also mit gutem Gewissen genießen.

GENTECHNIKFREI

Außerdem tragen Bio-Produkte zum Schutz der Umwelt bei. Denn beim Biobauern gibt es zum Beispiel keine Mittel, die die Tiere schneller wachsen lassen und keine Chemie für den Boden.

Außerdem sind Bio-Lebensmittel vollkommen frei von Gentechnik, und zwar auch das Futter der Tiere. Das ist ein Bereich, in dem bei herkömmlichen Lebensmitteln manchmal gentechnisch veränderte Stoffe vorkommen können.

Weil Bio bei den Österreichern so hoch im Kurs steht, gibt es auch besonders viele Biobauern in unserem Land, nämlich 21.000. Ihr Ziel sind beste Bio-Lebensmittel durch schonende Nutzung von

Böden, Pflanzen, Tieren und Energie. Fast ein Fünftel der österreichischen Äcker werden biologisch bewirtschaftet. Damit liegen wir in der gesamten EU an erster Stelle.

GARANTIE PER SIEGEL

Was biologisch erzeugt wurde, erkennt man an der Bio-Kennzeichnung auf der Verpackung (siehe Kasten rechts), und nur an dieser. Besonders hohe Qualität weisen Bio-Lebensmittel mit dem AMA-Biosiegel auf.

Ein Fünftel der Ackerfläche Österreichs wird bereits biologisch bewirtschaftet



AMA-Biosiegel in Rot-Weiß-Rot: Garantie für 100 Prozent biologische Zutaten, höchste Qualität, die Rohstoffe stammen aus Österreich und wurden streng kontrolliert.



AMA-Biosiegel weiß: Ebenfalls 100 Prozent Bio-Zutaten und höchste Qualität. Allerdings kommen die Rohstoffe dafür nicht oder nur teilweise aus Österreich.



EU-Bio-Logo: Ist auf allen verpackten Bio-Lebensmitteln zu finden, die nach den EU-Bio-Richtlinien hergestellt wurden.



Bio-Schweine bekommen viel Auslauf, natürliches Futter und oft extra Streicheleinheiten!



Artgerechte Tierhaltung heißt eben auch: Schafe genüsslich und ausführlich weiden zu lassen



Natur pur. Die Böden werden schonend bearbeitet und nur natürlich gedüngt. Das bringt Früchte, die richtig gut schmecken



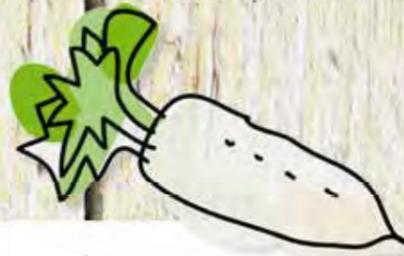
Damit Pflanzen guten Ertrag bringen, müssen sie gut gepflegt werden. Im Biolandbau kommen dafür auch Nützlinge wie Marienkäfer zum Einsatz

Bio-Regeln

- Um Pflanzen zu schützen, kommen keine chemischen oder synthetischen (also: künstlichen) Pflanzenschutzmittel oder leicht lösliche, mineralische Düngemittel zum Einsatz.
- Der Boden wird schonend bearbeitet, wodurch er gesund und fruchtbar bleibt.
- Verwendet werden nur natürliche Dünger, zum Beispiel kompostierter Tiermist. Jedes Jahr werden auf einem Feld andere Pflanzen angebaut. Das nennt man Fruchtfolge, so wird ein guter Boden bewahrt.
- Man setzt auf Nützlinge. Ein Marienkäfer zum Beispiel frisst als Larve 200 bis 600 Blattläuse. Für Nützlinge werden die passenden Lebensräume geschaffen, etwa Hecken, Feuchtbiotope etc.
- Auf Gentechnik wird komplett verzichtet!
- Tiere werden möglichst artgerecht gehalten. Das heißt unter anderem: Nur biologisches Futter, viel Bewegungsmöglichkeit und Auslauf ins Freie.

ACHTUNG, VITAMINBOMBEN!

Begrüße das Gemüse! Pflanzen sind für uns wichtige Energielieferanten. Die heimischen Gemüsebauern sorgen dafür, dass die Früchte vom Feld frisch auf unsere Teller kommen.



Bei Gemüse und Obst darf man ruhig richtig zulangem. 600 Gramm davon, also ein guter halber Kilo, sind eine empfehlenswerte Menge pro Tag. Das sagt die Weltgesundheitsorganisation (WHO). Um auf diese Menge zu kommen, muss man nur gut verteilen. Die Zauberformel lautet: Fünfmal am Tag eine Hand voll Obst oder Gemüse! Das könnte beginnen mit frischem Obst im Frühstücksbrei. Zur Jause einen Apfel. Zu Mittag ein Salat zur

Hauptspeise. Am Nachmittag ein Kompott. Und zum Abendessen einen Braterdäpfel aus dem Backofen. Schon hat man die fünf täglichen Turbos gezündet, die für guten Energie-Nachschub sorgen.

GEMÜSEBAUERN Gemüsepflanzen gibt es seit Beginn der Menschheit. Doch erst nach und nach wurde Gartengemüse daraus gezüchtet. Heute gibt es in Österreich knapp 2.000 Bauern, die verschiedenste Arten von Feldgemüse anbauen.

Dank ihnen sind die Regale in den Geschäften voll mit Gurken, Karotten, Paradeisern, Zwiebeln und anderem Gemüse. Am besten kauft man, was in der jeweiligen Jahreszeit bei uns wächst, reif ist oder gut gelagert werden kann. Wann es welche Gemüsesorten gibt, siehst du in der Tabelle rechts.

Damit Gemüse daheim knackig bleibt, sollte man es nach dem Einkauf in ein feuchtes Tuch einwickeln oder in luftdurchlässige Folienbeutel packen. Dann ab damit in den

Kühlschrank. Ausgenommen davon sind Erdäpfel, Paradeiser, Paprika, grüne Bohnen, Kürbisse und Zucchini. Sie fühlen sich im Keller wohler.

SNACK ZUM TESTEN Probiere doch selbst: Wie wärs als Snack einmal mit Gemüsesticks statt Chips? Einfach Karotten, Paprika oder Kohlrabi in längliche Stifte schneiden und in ein Dip aus Joghurt, Frischkäse, Schnittlauch und Salz tauchen. Schmeckt herrlich frisch und ist superleicht.

EINE TOLLE KNOLLE

Erdäpfelknödel, Pommes, Erdäpfelpuffer. Die österreichische Küche kennt viele Erdäpfelrezepte. Allerdings haben die Knollen eine weite Reise hinter sich. Der Erdäpfel, der eigentlich eine südamerikanische Pflanze ist, kam erst vor über 500 Jahren nach Europa. Zum Glück! Erdäpfel lassen sich vielseitig zubereiten und sind ein bekömmliches Nahrungsmittel. Sie bestehen zu 80 Prozent aus Wasser und sind beinahe fettfrei. Durch die leicht verdauliche Stärke, die in ihnen steckt, wird man trotzdem gut satt davon. In Österreich werden von den Erdäpfelbauern jedes Jahr über 600.000 Tonnen Erdäpfel geerntet. Kein Wunder: Umfragen ergaben, dass sie die beliebteste Beilage auf den österreichischen Tellern sind, weit vor Nudeln und Reis.



ERNTEFRISCH

Niederösterreich ist innerhalb Österreichs die „Gemüse-Region“. Mit rund 325.000 Tonnen wird hier mehr Gemüse geerntet als in allen anderen Bundesländern zusammen. Damit man auch außerhalb der Erntezeiten knackiges Gemüse aus der Region essen kann, wird ein Teil davon als Tiefkühlgemüse verkauft. Der Weg vom Feld ins Kühlregal ist kurz: Nach der Ernte wird das Gemüse gut mit frischem Wasser gewaschen, dann kurz in heißes Wasser gegeben, um eventuelle Keime abzutöten. Danach wird es sofort bei minus 35 Grad Celsius „schockgefroren“. So bleiben alle Vitamine drinnen!



WANN WÄCHST WAS?

Frisches Gemüse ist leicht zu erkennen: Es hat intensive Farben und duftet aromatisch. Idealerweise ist es in der Nähe gewachsen. Mit dieser Tabelle kannst du sehen, welche Gemüseart bei uns gerade Saison hat. (In der Reihenfolge: Erbsen, Erdäpfel, Gurken, Karotten, Kürbis, Paprika, Paradeiser, Spinat, Zucchini, Zwiebel.)

	Jan	Feb	Mär	Apr	Mai	Jun	Jul	Aug	Sep	Okt	Nov	Dez
Erbsen					●	●	●					
Erdäpfel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Gurken			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Karotten	●	●	●	●							●	●
Kürbis	●	●	●								●	●
Paprika			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Paradeiser			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Spinat	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zucchini			●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Zwiebel	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

● Freiland ● Glashaus, Folientunnel ● Lagerware



Das Wichtigste beim Ernten ist, dass der Stiel dran bleibt. Ein Apfel ohne Stiel lässt sich kaum verkaufen.

Andrea und Theresa mit ihren Eltern. Großmutter Anna Ackerl betreibt selbst einen Apfelbauernhof



Die Größe wird immer wieder kontrolliert. Läuft alles optimal, erntet man pro Stunde bis zu 200 Kilogramm Äpfel

In den süß-sauren Apfel beißen

Die Eltern von Andrea und Theresa betreiben einen Apfelbauernhof. Wir haben die Familie besucht und uns angeschaut, was alles zu tun ist, bis man in einen Apfel beißen kann.
MARTINA STIX

Der Traktor rollt ganz langsam durch die Apfelbaumreihen. Hinter sich zieht er einen Anhänger mit Kisten her, in welche die Erntehelfer die frisch gepflückten Früchte legen. Auf dem Traktor sitzt niemand. Er fährt zwar, aber ganz von alleine. Ganz im Gegensatz zu den Äpfeln. Denn die wachsen nicht ganz von alleine. „Wir haben das ganze Jahr über viel zu tun. Man muss sich um

viele verschiedene Dinge kümmern. Das reicht vom Aufbauen der Gerüste für die Hagelnetze bis zum Zurückschneiden der Bäume“, erzählt Bauer Franz Glöbl. Welche Arbeiten in den verschiedenen Jahreszeiten anfallen, kannst du in den Kästen rechts nachlesen. Die meiste Zeit im Jahr kümmert sich der Bauer mit seiner Frau Gabriele und seiner Mutter Veronika um alles. Steht die Ernte an, kommen bis zu 18 Arbeiter auf den Bauernhof in der Nähe des Stubenbergsees

in der Oststeiermark und helfen beim Pflücken der reifen Früchte.

NORDSORTEN
Angebaut werden im Obstbaubetrieb der Familie vor allem die Apfelsorten Elstar, Gala, Jonagold, Golden Delicious und Idared. Franz Glöbl erklärt: „Unser Hof liegt sehr weit nördlich. Das sind die Sorten, die hier noch wachsen.“ Selbst beißt der Bauer besonders gerne in den süß-sauren Apfel. „Meine Lieblingsorte ist der Elstar. Ich mag, dass

dieser Apfel süß und sauer zugleich schmeckt.“

Bäuerin Gabriele Glöbl ist selbst auf einem Apfelbauernhof aufgewachsen: „Ich habe mir eigentlich nie vorstellen können, etwas anderes zu machen. Und ich mag es, dass man in und mit der Natur arbeitet.“ Hat sie, wenn sie sich das ganze Jahr über mit Äpfeln beschäftigt, nicht irgendwann auch einmal genug davon? „Überhaupt nicht. Es ist ganz komisch. Wenn die Vorräte zu Ende gehen und zwischendurch für eine kurze Zeit keine Äpfel zum Essen da sind, gehen sie mir richtig ab!“



Wenn genug Zeit neben der Schule bleibt, hilft Andrea (10) auch bei der Ernte mit

FRÜHLING

Im Frühling wird viel Arbeit in die sogenannte Anlagenerstellung gesteckt. Das bedeutet, dass zum Beispiel die Gerüste für die Netze aufgestellt werden, die dann später die Äpfel vor Hagel schützen. Falls neue Bäume gepflanzt werden müssen, macht man das auch jetzt.



SOMMER

Mitte Juni beginnt man mit dem Ausdünnen der Bäume. Kleine Früchte, die keine Chance haben, schöne Äpfel zu werden, entfernt man. So können die guten Äpfel besser wachsen. Der August ist die Zeit des Jahres, in der etwas weniger zu tun ist. Alle warten gespannt auf die Ernte.



HERBST

Von September bis Ende Oktober wird geerntet. Dafür kommen Saisonarbeiter auf den Hof. Die Äpfel werden nach der Ernte von sogenannten Vertragsvermarktern abgeholt. Diese lagern die Äpfel in ihren Hallen, bis sie sortiert, verpackt und verkauft werden.



WINTER

Die Zeit zwischen Dezember und März wird dafür genutzt, die Bäume zu schneiden. Man nennt das Winterschnitt. Jeder Baum wird dabei zurückgestutzt. Dadurch können die Bäume besser wachsen und tragen im nächsten Jahr mehr Früchte.



Zeichen für hohe Qualität

Rein äußerlich kann man die Qualität von Lebensmitteln kaum unterscheiden. Doch es gibt Unterschiede. Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel zeigen, ob wichtige Richtlinien eingehalten wurden.

JULIA SLAMANIG

Woher weißt du beim Einkaufen, dass Lebensmittel gute Qualität haben? Gute Qualität bedeutet, dass bei der Herstellung bestimmte Regeln beachtet werden. Wenn du ein Ei, Fleisch, Obst oder Gemüse betrachtest, weißt du aber nicht,

wo und wie es hergestellt wurde. Das AMA-Gütesiegel und das AMA-Biosiegel auf Lebensmitteln zeigen dir, dass bestimmte Regeln eingehalten werden. Wenn du Fleisch mit dem rot-weiß-roten AMA-Gütesiegel oder dem AMA-Biosiegel kaufst, kannst du sicher sein, dass die

Tiere in Österreich geboren wurden und hier gelebt haben. Es gibt viele weitere Richtlinien – auch für Obst- und Gemüsebauern. Aber woher weiß die AMA (AMA steht für Agrarmarkt Austria), dass diese Regeln eingehalten werden? Dafür gibt es Kontrolleure, die jeden Schritt der Herstellung überprüfen. Direkt am Bauernhof kontrollieren sie, wie die Tiere gehalten und gefüttert werden.

Wenn die Tiere im

Schlachthof ankommen, überprüfen Tierärzte die Gesundheit der Tiere. Ein Tierarzt überwacht, dass alle Tiere vor dem Schlachten mit dem Schussapparat betäubt werden.

Martin Greßl von der AMA findet es wichtig, dass Lebensmittel eine hohe Qualität haben; dass man weiß, wo sie herkommen und dass es Kontrollen gibt. Wenn du statt dem AMA-Gütesiegel das AMA-Biosiegel auf einem Lebensmittel entdeckst, hast du Glück gehabt. Denn dieses Zeichen steht für ausgezeichnete Bio-Qualität.

Es gelten strenge Qualitätskriterien für alle Stationen der Lebensmittel-Produktion



Wenn Fleisch das AMA-Gütesiegel oder das AMA-Biosiegel trägt, kann man genau nachvollziehen, woher aus Österreich das Tier kommt



AMA-GÜTESIEGEL

Du erkennst das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel auf einem Lebensmittel? Dann kannst du dir sicher sein, dass das Produkt folgende Kriterien erfüllt:

GUTE QUALITÄT

Bei der Herstellung von Lebensmitteln werden bestimmte Regeln eingehalten. Diese gelten für Fleisch, Milchprodukte, Obst, Gemüse und Eier. Für jeden dieser Bereiche hat die AMA eigene Richtlinien, die die Bauern, die Be- und Verarbeiter und der Lebensmittelhandel beachten müssen.

NACHVOLLZIEHBARE HERKUNFT

Du weißt, woher die Lebensmittel kommen. Mithilfe des AMA-Gütesiegels kann man nachvollziehen, bei welchem Bauern ein Rind gelebt hat oder Erdäpfel angebaut wurden.

UNABHÄNGIGE KONTROLLE

Tierärzte und Experten überprüfen jeden Schritt bei der Herstellung von Lebensmitteln. Die Kontrolle der Fleischproduktion beginnt am Bauernhof, wird im Schlachtbetrieb fortgesetzt und reicht bis in den Supermarkt, wo das Fleisch verkauft wird.



AMA-BIOSIEGEL

Lebensmittel mit dem AMA-Biosiegel weisen eine besonders hohe Qualität auf. Denn die Richtlinien für diese Produkte sind streng. Es garantiert, dass das Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft stammt.

BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT

Der Bauer darf die Felder, auf denen er Obst und Gemüse anbaut, nicht mit chemischen Mitteln spritzen. Damit die Pflanzen besser wachsen oder Schädlinge fernbleiben, werden nur natürliche Mittel verwendet.

BIOLOGISCHES FUTTER

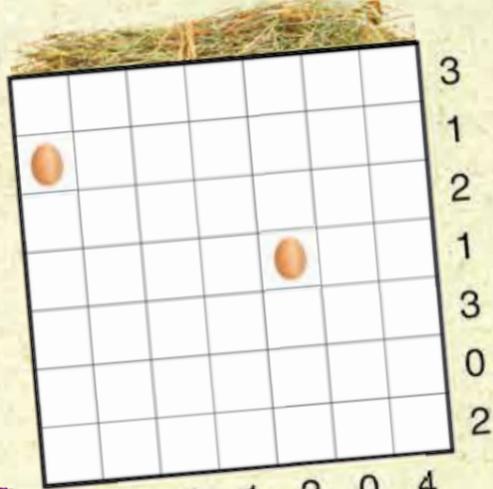
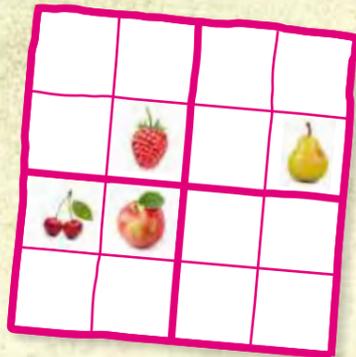
Tiere auf einem Bio-Bauernhof bekommen ausschließlich biologisches Futter. Das ist hundertprozentig frei von Gentechnik.

GUTE TIERHALTUNG

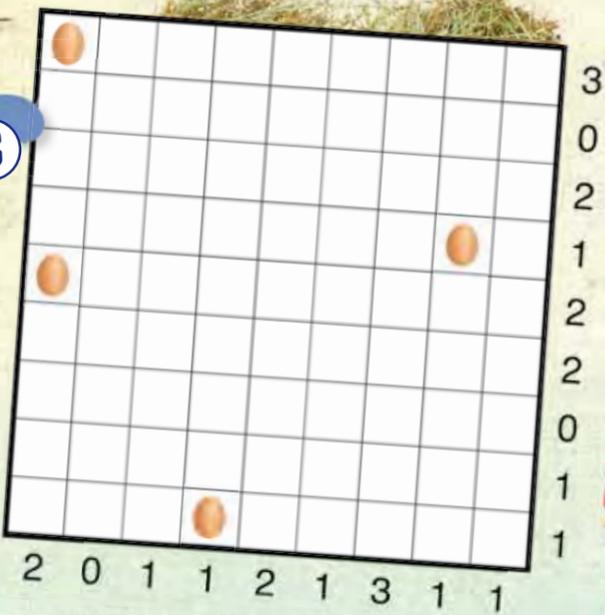
Tiere auf einem Bio-Bauernhof leben in Ställen und haben viel Auslauf ins Freie.

FRÜCHTESUDOKU

Zeichne die Früchte so in das Gitter ein, dass jede Frucht genau einmal in jeder Zeile (waagrecht), jeder Spalte (senkrecht) und in jedem Block vorkommt.



Hier siehst du einen anderen Hühnerstall, in dem ebenfalls zwölf Eier zu finden sind.



EIERSUCHE IM HÜHNERSTALL

Ein Bauer hat zwölf Hühner, von denen jedes ein Ei gelegt hat. Doch nur wenige Eier sind zu sehen. Kannst du dem Bauern helfen, die restlichen Eier zu finden?

Anleitung: Die Felder um jedes Ei herum müssen immer frei bleiben, auch die Felder an den Ecken! Die Zahlen am Rand geben an, wie viele Eier sich in jeder waagrechten und senkrechten Reihe befinden.

FINDE...
... die passenden Schatten!

REBUS-BILDER-RÄTSEL

Welches Wort versteckt sich hinter diesen Bildern? Trage die abgebildeten Begriffe ein und streiche oder ersetze die Buchstaben an der angegebenen Stelle!

 ~~3, 5~~
 ~~1~~
 1=G
 1=L
 2=1, 4
 ~~2, 3~~

LÖSUNG:



WORTSUCHE IN DER MILCHFLASCHE

Im Buchstaben-salat sind 16 verschiedene Milchprodukte versteckt. Findest du sie alle? Suche waagrecht, senkrecht und schräg von links nach rechts und von oben nach unten!



VON PUNKT ZU PUNKT

Verbinde die nummerierten Punkte von 1 bis 50 und male das Bild an.



WORTSCHLANGEN

Verbinde die Buchstaben so zu einer Wortschlange, dass ein sinnvolles Wort herauskommt! Beginne mit dem markierten Buchstaben!

BEISPIEL:



LÖSUNG:
HAUSKATZE



Quiz

Hast du alle Berichte in diesem Heft genau gelesen? Dann fällt es dir bestimmt nicht schwer, die Quizfragen richtig zu beantworten und das Lösungswort zu finden.

1. Wieviel Liter Milch gibt eine Milchkuh durchschnittlich am Tag?

- B) 5
- K) 15
- G) 25



2. Was geschieht beim Pasteurisieren der Milch?

- E) Die Milch wird auf 72 bis 75 Grad Celsius erhitzt.
- U) Der Rahm wird von der Milch abgetrennt.
- A) Der Milch werden künstliche Vitamine und Spurenelemente zugesetzt.

3. Eine hornlose Rinderrasse mit besonders zartem und schmackhaftem Fleisch heißt ...

- N) Angora
- R) Alpaka
- S) Angus



4. Warum muss ein Schweinebauer in Österreich genug Ackerfläche haben?

- T) Damit die Schweine sich im Acker wälzen können.
- U) Damit der Bauer genug Futter für die Schweine anbauen kann.
- E) Damit die Schweine genug Auslauf haben.

5. Wie nennt man die Kinder des Hausschweins?

- P) Frischlinge
- N) Ferkel
- R) Säulinge



6. In modernen Hühnerställen legen die Hühner ihre Eier ...

- D) auf Gummimatten
- G) auf Luftmatratzen
- E) in Eierkartons

7. Wenn der Stempel auf dem Ei mit einem Einser (1) beginnt, bedeutet das:

- R) Das Ei stammt aus Österreich.
- E) Das Ei stammt aus Freilandhaltung.
- I) Das Ei ist mindestens 73 Gramm schwer.

8. Mit welchem Test lässt sich NICHT feststellen, ob ein Ei frisch ist?

- B) Wassertest: Ein frisches Ei sinkt in Salzwasser sofort zu Boden.
- J) Farbttest: Je heller die Schale, umso frischer ist das Ei.
- W) Schütteltest: Beim Schütteln eines frischen Eis hört man kein Geräusch.

9. Erdäpfel kennt man in Europa erst seit rund 500 Jahren. Sie stammen ursprünglich aus ...

- A) Südamerika
- I) Afrika
- O) Australien

10. Wann werden Äpfel geerntet?

- R) Juni und Juli
- S) Juli und August
- U) September und Oktober

11. Im Biolandbau werden oft Nützlinge gegen schädliche Insekten eingesetzt. Welches Tier hilft gegen Blattläuse?

- T) Libelle
- S) Marienkäfer
- I) Hummel

12. Wodurch unterscheiden sich Lebensmittel mit rot-weiß-rottem AMA-Biosiegel von denen mit dem weißen Biosiegel?

- E) Die Rohstoffe stammen ausschließlich aus Österreich.
- T) Sie enthalten zu 100 Prozent biologische Zutaten.
- N) Sie sind frei von Gentechnik.

LÖSUNG:

Trage die Buchstaben der richtigen Antworten hier als Lösungswort ein:

1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12		

REBUS-BILDERRÄTSEL

Welches Wort versteckt sich hinter diesen Bildern? Trage die abgebildeten Begriffe ein und streiche oder ersetze die Buchstaben an der angegebenen Stelle!



1, 4=A

--	--	--	--	--



1=G, 2=Ü

--	--	--	--	--



4

--	--	--	--	--

1

--	--	--	--	--

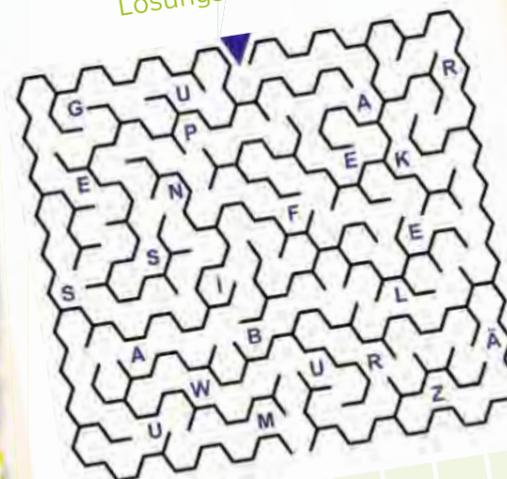
LÖSUNG:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--



LABYRINTH

Finde den Weg durchs Labyrinth und schreibe die Buchstaben der Reihe nach als Lösungswort auf.

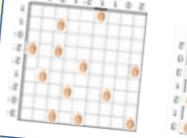
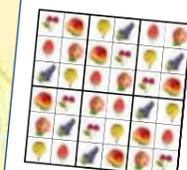


BUCHSTABENSALAT

In dieser Schüssel sind 15 verschiedene Obst- und Gemüsesorten versteckt. Findest du sie alle? Suche waagrecht von links nach rechts und senkrecht von oben nach unten!



LÖSUNGEN:



Rebus Seite 28: BIOLOGISCHE LANDWIRTSCHAFT
 Wortschlängen: BAUERNHOF FLEISCHER, SCHINTZEL
 Quiz: GESUNDE JAUSE
 Rebus Seite 30: AMA-GÜTESIEGEL
 Labrynth: APFELBAUM

Zwei Kühe auf der Weide – sagt die eine Kuh: „Warum schüttelst du denn die ganze Zeit dein Euter?“ Sagt die andere: „Ich schlage schon mal die Sahne, ich habe doch morgen Geburtstag!“

Ein Ferkel kommt bei seinen Streifzügen durch das Haus des Bauern an einer Steckdose vorbei, schaut rein und grunzt entsetzt: „Na, Kollege, warum haben sie dich denn eingemauert?“

Geht ein Huhn in den Laden und fragt: „Haben Sie große Eierkartons? Ich möchte mit meinen Kindern verreisen.“

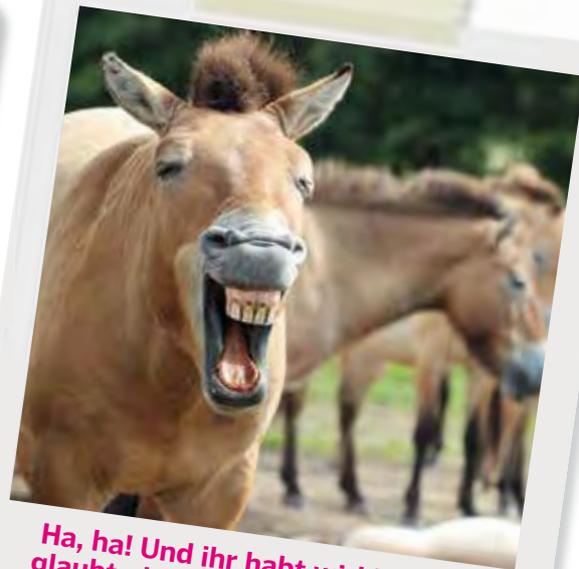
Moment mal! Wer hat hier gesagt, ich hätte zu viel Haare? Laut Rinderzeitung ist das doch die neueste Trendfrisur!

Treffen sich zwei Hühner.
Macht das eine: „Kikeriki!“
Macht das andere: „la la“
Fragt das eine: „Wieso machst du la?“
Sagt das andere: „Heutzutage muss man zwei Fremdsprachen können.“

„Stimmt es, Bauer Haberkorn, dass du auf deinem Hof einen unbeschreiblich faulen Hahn hast?“ „Ja, leider! Wenn früh am Morgen Nachbars Hahn laut kräht, nickt mein Hahn nur zustimmend mit dem Kopf!“

„Wenn das euer Vater wüsste“, sagt die Witwe Henne zu den Kühen, „er würde sich im Grill umdrehen.“

Treffen sich zwei Kühe auf der Weide.
Sagt die eine: „Muuuuuhhhh!“ Sagt die andere: „Wollt ich auch gerade sagen!“



Ha, ha! Und ihr habt wirklich geglaubt, dass Gras fressen bei uns Pferden wirkt wie Zähne putzen?

∞ DIESE ZEITUNG GEHÖRT ∞

BILDVERWEISE:

1: Fotolia, Corbis
2/3: Hassler (1), AMA (2), Möstl (1)
4/5: AMA (7)
6/7: Kleine Zeitung/Wechselbraun (7)
8/9: AMA (4), Fotolia (1)
10/11: Kleine Zeitung/Konitsch (6)
12/13: Simon Möstl (6), Fotolia (3)
14/15: Simon Möstl (7), Grafik: AMA (2)
16/17: Kleine Zeitung/Konitsch (5), Fotolia (1), Gery Wolf (1)
18/19: Fotolia (1), AMA (8)

20/21: AMA (4), Fotolia (4)
22/23: Fotolia (2)
24/25: Kleine Zeitung/Hassler (4), Fotolia (6)
26/27: AMA (4)
28/29: Fotolia (18)
30/31: Fotolia (18)
32: Fotolia (5), Animalpress (1)