

LOS GEHT'S



Bernd Chibici

Die Tücken der Sommerzeit

Am kommenden Sonntag endet wieder einmal die Sommerzeit, indem die Uhren um 3 Uhr um eine Stunde zurückgestellt werden. Was uns an diesem Wochenende zumindest theoretisch immerhin eine Stunde mehr Schlafzeit beschern könnte.

Die Sommerzeit als Alternative zur Normalzeit wurde im Jahr 1980 zunächst für die Dauer von März bis September eingeführt und 1996 (wie in der gesamten EU) schließlich bis zum letzten Sonntag im Oktober ausgedehnt. Die Begeisterung für diesen Eingriff in den natürlichen Lebensrhythmus hat sich schon immer in Grenzen gehalten. Nun ist er im benachbarten Deutschland einmal mehr kräftig ins Gerede gekommen. Auslöser war eine repräsentative Umfrage der DAK-Gesundheit, einer der größten Krankenkassen in Deutschland. Diese brachte höchst bemerkenswerte Ergebnisse: Fast drei Viertel (72 Prozent) aller Befragten halten die alljährliche Zeitumstellung für überflüssig und plädieren dafür, mit ihr ganz einfach Schluss zu machen.

Offensichtlich macht die Zeitumstellung vor allem Frauen zu schaffen. 28 Prozent von ihnen beklagten persönliche Schwierigkeiten in diesem Zusammenhang – bei den Männern sind es nur 16 Prozent. Interessant ist auch die Tatsache, dass nur 15 Prozent der jungen Menschen (im Alter zwischen 14 und 29 Jahren) damit Probleme haben, während es bei den 45- bis 59-Jährigen fast doppelt so viele (29 Prozent) sind.

Für die Sommerzeit-Kritiker ist es jedenfalls gut zu wissen, dass sie ganz und gar nicht alleine sind.

# Kürbis als Gastro-Hit



Schülerinnen und Schüler liefern eine aufschlussreiche Analyse von Speisekarten in Sachen regionale Leitprodukte.

Foto: fotolia.com/pszesew

Ein spannendes Projekt analysierte mit tatkräftiger Hilfe von Schülern die Präsenz regionaler Leitprodukte auf den Speisekarten.

Die Qualifizierungsagentur Oststeiermark mit Sitz in Fehring startete im Vorjahr im steirisch-slowenischen Interreg Projekt die Initiative „Flagship Products“. Dabei wurden die beim landwirtschaftlichen Anbau dominierenden Lebensmittel der Region als Leitprodukte definiert – was schließlich auch mit den Fragen verbunden war, wie sich diese in der Region präsentieren und wie sie auf den Speisekarten der Gastronomie vertreten sind. Für eine repräsentative Studie hat man sich Verstärkung von Schulen geholt, die mit dem Thema ebenfalls eng verbunden sind und zwar den Fachschulen für Land- und Ernährungswirtschaft St. Martin in Schloss Halbenrain, Naas, Hartberg, Vorau und Schloss Stein sowie der Landesberufsschule und den Tourismusschulen

in Bad Gleichenberg. Gemeinsam mit den Schülerinnen und Schülern wurden schließlich 150 Speisekarten der Region analysiert. Nicht nur das, die jungen Leute wurden auch zu ihren persönlichen Vorlieben befragt. Nun konnte man bemerkenswerte Ergebnisse und vor allem auch einen klaren Sieger präsentieren – nämlich den Kürbis. Er war zum Zeitpunkt der Erhebung in Form von 364 Gerichten auf den Speisekarten der Ost- und Südoststeiermark vertreten. Der Apfel landete mit 136 Speisen auf Platz zwei. Als überraschend stark erlebte man auch die Präsenz von Kren, er verfeinerte 110 regionale Köstlichkeiten.

Die Hits der Schüler: Bei ihnen ist, wie sich bei der Befragung herausstellte, der Apfel klar das beliebteste Produkt, gefolgt von Kürbiskernöl und Holunder.

Die spannenden kulinarischen Entdeckungstouren waren schließlich auch mit Kritik verbunden: Großen Nachholbedarf gebe es, meinten die Schülerinnen und Schüler, noch bei der Nennung der regionalen Lieferanten und bei der Kennzeichnung als steirische Leitprodukte.



I.K.-Präsident Franz Titschenbacher und Kammeramtsdirektor Werner Brugner zeigen die Folgen des Spätfrostes der vergangenen beiden Jahre für die Obstbauern auf.

Foto: I.K./Dauer

Die Ernte im Detail

**Grünland:** Die ausgiebigen Niederschläge im September haben noch einen starken letzten Schnitt gebracht. Erhebliche Schäden gab es durch Trockenheit und Überschwemmungen.

**Mais:** Von Spitzenerträgen bis Tottausefällen reichen die Entomoldungen. Bis zu 17 Tonnen Trockenmais wurde auf guten Böden gesernt, wobei es im Großraum Radkersburg Ausfälle bis zu 70 Prozent gibt.

**Getreide:** Im Vergleich zum Osten Österreichs konnten in der Steiermark gute Erträge eingefahren werden. Weizen litt jedoch unter der Trockenheit.

**Soja:** Die Anbaufläche hat sich heuer zu 2016 auf 7500 Hektar nahezu verdoppelt, die Erträge liegen bei durchschnittlich 3,5 Tonnen pro Hektar.

**Obstbau:** Nahezu in allen Bereichen gab es erneut Ernteaufälle durch den Spätfrost, die Schäden sind jedoch geringer als 2016.

**Weinbau:** Mit 250.000 Hektolitern führen die Winzer nach 2011 wieder eine Rekorderte ein.

# Ohne Wasser gibt es keine Zukunft!

■ Karlheinz Lind

Starkregen, Hagelstürme und lange Trockenphasen: Wetterextreme beeinflussten auch die Ernte 2017 massiv – und das mit Folgen.

In diesen Tagen werden landauf und landab Erntedankfeste gefeiert, Grund auch Bilanz über die Ernte 2017 zu ziehen“, so Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark kürzlich bei einer Pressekonferenz. Und diese Erntebilanz sei, so der Präsident, äußerst durchwachsen: „Die Auswirkungen des Klimawandels werden immer spürbarer, Wasser ist in Zukunft sicherlich der begrenzende Faktor.“ Damit spielt Titschenbacher auf die ex-

trem unterschiedliche Niederschlagsverteilung im Jahr 2017 an: So habe es etwa im Nordwesten der Steiermark im August innerhalb von acht Stunden knapp 300 Millimeter Regen mit verheerenden Folgen gegeben und gleichzeitig stöhnten die südoststeirischen Ackerbauern unter der anhaltenden Trockenheit. Gerade bei Mais und Spezialkulturen hat der fehlende Regen somit auch große Schäden angerichtet (siehe Details rechts oben).

**Bewässerung**

Und gerade dieser fehlende Niederschlag und die 2017 erneut aufgetretene Spätfrostproblematik lässt den Ruf der betroffenen Landwirte nach Speicher- und Bewässerungslösungen immer lauter werden. Titschenbacher: „Wir haben heuer eine großangelegte Befragung durchgeführt, das Ergebnis ist eindeutig: Über 60 Prozent der Obst-, Wein- und Spezialkulturenbetriebe denken

über eine Investition in diesen Bereich nach.“ Und dafür werde man auch kämpfen, so der Präsident: „Der fehlende Zugang zum Wasser, die hohen Investitionskosten und die bürokratischen Hürden bei der Umsetzung von Bewässerungsprojekten zählen zu den größten Problemen.“ Deshalb soll ein entsprechender Wasserleitfaden erstellt werden.

Auch von Seiten der Beratung wird intensiv an Zukunftsfragen bezüglich Frost und Wassermangel gearbeitet. Kammeramtsdirektor Werner Brugner: „Mit den Erkenntnissen aus der Spätfrostbekämpfung der vergangenen zwei Jahre unterstützt auch unser Beratungsdienst die Landwirte. Dazu gehören mittel- und langfristige Bekämpfungsstrategien wie die Bereitstellung von Wasser für die Frostberegnung und Bewässerung ebenso wie die Bewindung oder das Räuchern.“ Ein eigener Risiko-Management-Plan soll entstehen.

Die Klassiker als stilvoller Grabschmuck

Zu Allerheiligen und Allerseele werden blumige Zeichen tiefer Verbundenheit mit den Verstorbenen gesetzt – eine Tradition, die bis ins vierte Jahrhundert zurückgeht und auch heute große Bedeutung hat. Der Grazer Friedhofsgärtner Mario Marbler, Landesinnungsmeister-Stellvertreter der steirischen Gärtnere und Floristen weiß genau, was in diesen Tagen gefragt ist: „Beim frischen Blumenschmuck sind nach wie vor die Klassiker aktuell. Dazu zählen etwa die Rose und die vielseitige Chrysanthem-Familie, die es im Topf als große Multiflora Chrysantheme, als Schnittpflanze mit der Ballenchrysantheme oder in ihrer kleineren Variante namens Ping Pong gibt, aber auch als Spinnenchrysantheme.“



Foto: fotolia.com/lego\_Bestmuck