

Presseunterlage zur Pressefahrt am 08. Juni 2021

Blumenkorn: ein zukunftsweisendes Projekt für die oberösterreichische Landwirtschaft.

Die Marke Blumenkorn steht für Regionalität, heimische Herkunft, kurze Transportwege und Nachhaltigkeit. Es zeigt was möglich ist, wenn sich regionale Partner aus verschiedenen Sparten zusammenschließen und das gleiche Ziel verfolgen. Eine gesunde Landwirtschaft und die Stärkung des Wirtschaftsstandortes Oberösterreich.

Ziel des Projektes Blumenkorn ist es, Richtlinien und geprüfte Qualitätsstandard für regional produziertes Getreide ohne Einsatz von Insektiziden zu definieren. Schädlinge sollen bei dieser Art der Produktion durch Nützlinge unterdrückt werden. Auf den Einsatz von Insektiziden wird völlig verzichtet.

Die höheren Produktionskosten werden durch eine eigene, regionale Vermarktungsschiene getragen. Die enge Kooperation mit Partnern entlang der gesamten Wertschöpfungskette und die klare Kommunikation hin zu den Konsumentinnen und Konsumenten zeichnen das Vorzeigeprojekt aus.

„Im Hinblick auf die ‚Farm to Fork‘-Strategie ist dieses Projekt wegweisend. In der ganzen EU soll sich in Zukunft der Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln um die Hälfte reduzieren. Ziel ist eine noch nachhaltigere Lebensmittelproduktion. Projekte wie Blumenkorn sind Teil der Lösung, um diese hochgesteckten Ziele zu erreichen. Durch die fachkundige Betreuung entsteht hier wertvolles Wissen, das im Anschluss für die gesamte Getreideproduktion genutzt werden kann“, informiert Agrar-Landesrat Max Hiegelsberger: „Entscheidend am Projekt Blumenkorn ist auch die Einbeziehung aller Partner entlang der Wertschöpfungskette bis hin zu den KonsumentInnen. Neue Produktionsmethoden mit höherem Arbeitsaufwand müssen der Landwirtschaft auch durch einen entsprechenden Produktpreis abgegolten werden. Die Weiterentwicklung unserer Lebensmittelproduktion ist eine gesamtgesellschaftliche Aufgabe, wie auch unser Strategieprozess Zukunft Landwirtschaft 2030 gezeigt hat.“

„Die Integration von Nützlingsstreifen in den Produktionsablauf von wertvollen Lebensmitteln kann eine zusätzliche Maßnahme sein, um den Einsatz von Pflanzenschutzmitteln zu reduzieren“, ist sich auch die LK OÖ-Präsidentin Michaela Langer-Weninger sicher. Die Nützlingsstreifen sollen vorwiegend aus regional zertifizierten ein- und mehrjährigen Saatgutmischungen aus heimischer Produktion angelegt werden. Der Regionalitätsgedanke zieht sich durch das gesamte Projekt

„Um Blühstreifen für die Landwirte interessant werden zu lassen, müssen sie auch den Mehrwert erkennen: Geringere Pflanzenschutzmittelkosten, weniger Überfahrten und trotzdem eine gute Ernte, das ist das Ziel. Jede Ackerbaukultur hat ihre Schädlinge und die auf sie ‚spezialisierten‘ Nützlinge. Um sie nutzen zu können, müssen sie gefördert und im Bestand gehalten werden“, erläutert Langer-Weninger.

Station 1 - Produktion von insektizidfreiem Getreide in St. Florian bei Linz

Nützlinge haben Potential, wenn man sie lässt.

Im Ökosystem ‚Feld‘ leben viele verschiedene Insekten: rund 35 Prozent sind Nützlinge und rund drei Prozent - vor allem Insekten, Milben oder Schnecken - haben das Potential, sich zu Schädlingen zu entwickeln. Der Rest gilt als ‚Indifferent‘: diese sind weder schädlich noch nützlich für die Lebensmittelerzeugung. Nützlinge haben – wie der Name es schon beschreibt – einen Nutzen für uns Menschen. Neben der Bestäubung von Pflanzen, fressen bzw. parasitieren sie einen bedeutenden Teil der Schädlinge, die Pflanzen im Wachstum schaden. „Es gibt eine Vielzahl an Nützlingen: Marienkäfer, Laufkäfer, Kurzflügler, Florfliegenlarven, Raubwanzen und viele mehr. Sie alle haben Hunger! Der Marienkäfer beispielsweise frisst während seiner Entwicklung über 600 Blattläuse, die Florfliegenlarve (Blattlauslöwe) bis 500 und so weiter“, erklärt Dr. Marion Seiter, Pflanzenschutzberaterin der LK OÖ. Viel Potential, das es zu nutzen gilt. Dies klingt einfach, bedarf aber einer intensiven Betreuung und Beobachtung.

Nützlingsstreifen am Beispiel Weizen

Die Hauptschädlinge in Weizen sind die Getreidehähnchen: das Rothalsige (*Oulema melanopus*, Bild 1) und das Blaue Getreidehähnchen (*Oulema gallaeciana*). Die Käfer fliegen im Frühling ins Getreide. Nach kurzem Reifungsfraß legen sie ihre Eier und daraus schlüpfen die gefräßigen Larven. Diese fressen was das Zeug hält, vor allem am Fahnenblatt. Je mehr sie fressen, desto weniger Photosynthese und desto geringer fällt die Ernte aus.

Zu Hilfe kommen den Landwirten Generalisten wie Laufkäfer, Kurzflügelkäfer, Marienkäfer, räuberische Wanzen und Florfliegenlarven. Sie sind nicht wählerisch und fressen, was ihnen in die Quere kommt. Außerdem haben sich einige Hautflügler wie die Erzwespe (*Necremnus spp.*) auf das Getreidehähnchen spezialisiert. Das unscheinbare Insekt - gerade mal drei mm groß - parasitiert die Larven und tötet sie schlussendlich. Diese Erzwespenart kann laut einer älteren wissenschaftlichen Untersuchung rund die Hälfte der Hähnchen im Bestand ausschalten. „Der Schädlingsdruck kann so unter die wirtschaftliche Schadschwelle gedrückt werden, der Einsatz eines Insektizides wird somit hinfällig“, stellt die Präsidentin der LK OÖ fest.

Das hört sich doch gut an – oder?

An und für sich ist die Arbeit mit Nützlingsstreifen sehr effektiv, allerdings müssen ein paar Punkte berücksichtigt werden, damit das Ganze auch funktioniert.

- Nützlinge sind nicht sehr mobil – geringer Aktionsradius
- Alternativnahrung (Nektar und Pollen) ist notwendig, wenn keine Schädlinge mehr da sind bzw. die Tiere erwachsen sind.
- Rückzugsort im Winter - Nistmöglichkeit
- Richtige Bewirtschaftung des Blühstreifens – Langlebigkeit
- Erhöhter Arbeitsaufwand für die Landwirte

„Beim Projekt Blumenkorn werden die Nützlingsstreifen im Abstand von 60 Metern in die Weizenfläche gebaut. Von dort aus »erobern« die Nützlinge die Weizenfelder und können die Schädlinge erreichen“, erklärt der Landwirt Nikolaus Stiebitzhofer. Die Blühstreifenmischungen müssen generell auf die unterschiedlichen Bedürfnisse der Nützlinge abgestimmt werden. Um die Nützlinge bestmöglich zu fördern, ist die Kombination aus ein- und mehrjährigen Blühstreifen in unmittelbarer Nähe empfehlenswert.

Einjährige Blühmischungen dienen großteils als Nahrungsquelle für Insekten. Um den Insekten zusätzliche Nistmöglichkeiten zur Verfügung zu stellen, sind vorwiegend mehrjährige Blühflächen von Vorteil. Der Erhalt einer strukturreichen Kulturlandschaft sollte oberste Priorität haben, um lokale Insektenpopulationen zu erhalten und zu fördern. „Die speziell komponierten Saatgutmischungen bestehen ausschließlich aus regional zertifizierten Kräutern. Die Bewirtschaftung der Fläche wird je nach Standort angepasst. Wichtig ist allerdings, dass die Fläche mindestens ein- bis zweimal im Jahr gemäht wird und das Schnittgut getrocknet und abtransportiert wird“, betont Dr. Petra Haslgrübler, Leiterin des Bienenzentrums OÖ.

Durch das Abtrocknen vor Ort bleiben die Samen auf der Fläche und können in der darauffolgenden Vegetationsperiode wieder keimen und den Pflanzenbestand erneuern. Somit bleibt die Artenvielfalt der Fläche erhalten und kann sich auch an die Standortfaktoren anpassen. Die regional zertifizierte Saatgutmischung für den Ackerbau besteht aus 100 Prozent Kräuter und Leguminosen aus insgesamt 11 unterschiedlichen Pflanzenfamilien, wie zum Beispiel Wiesen-Kümmel, Wilde Möhre, Schafgarbe, Acker-Hundskamille, Kornblume, Wiesenflockenblume, Scabiosen Flockenblume, Hornklee, Gelbklee, Wiesensalbei, um nur ein paar zu nennen. „Die hier verwendeten Saatgutmischungen sind mit den neuen ÖPUL Richtlinien 2023 vereinbar. Sie zeigen, wie sich integrierter Pflanzenschutz und Naturschutz kombinieren lässt“, fügt Agrar-Landesrat Hiegelsberger hinzu.

Um die Nützlinge im Bestand zu etablieren und zu halten wurden mehrjährige Blühstreifen streifenweise in die Weizenbestände angebaut. Von diesen Streifen aus beginnen die Nützlinge zu arbeiten. Um verifizieren zu können, wie effektiv Nützlinge wirken, wie sich ihre Population entwickelt bzw. welche Arten vorkommen, wird parallel dazu ein zweijähriges Monitoring von Dr. Ronnie Walcher von der Universität für Bodenkultur (BOKU) durchgeführt. Dieses erfasst gleichermaßen Flächen mit als auch ohne Insektizideinsatz. Es finden jeweils drei Begehungen pro Wiederholung statt. Erhoben werden Marienkäfer (*Coccinellidae* spp.), Florfliegen (*Chrysopidae*), Schwebfliegen (*Syrphidae*), Erzwespen (*Chalcidoidea* spp.) und räuberische Wanzen (*Heteroptera*).

„Insgesamt macht die Fläche der Nützlingsstreifen in den Blumenkornfeldern der Landwirte drei Prozent aus. In St. Florian wurden bis dato, auch durch das Projekt Blumenkorn, zusätzlich über 1,2 Hektar Lebensraum für Insekten geschaffen“, erklärt der Landwirt. „Die Nützlingsstreifen bringen dem Landwirt noch einen weiteren entscheidenden Vorteil: Sie tragen dazu bei, die Erosion auf den Feldern zu minimieren und nützen so auch bei weiteren Kulturen, die

im Zuge einer vielfältigen Fruchtfolge im Laufe der Jahre auf die Felder kommen. Auch Gewässer, welche sich in der Nähe der Felder befinden, werden somit geschützt“, erklärt DI Thomas Wallner, Leiter der Boden.Wasser.Schutz.Beratung OÖ.

Die erfolgreiche Arbeit mit Nützlingsstreifen kann bis zu 40 Prozent der Getreidehähnchenlarven in einem Weizenbestand abwehren und somit 60 Prozent des Blattschadens vermeiden (Tschumi et al., 2015). Blühstreifen sind eine effektive Maßnahme zur Erhöhung der Diversität von Insekten und Nützlingen. *„Grundsätzlich gilt für Blühstreifen jeglicher Art: je arten- und strukturreicher eine Blühfläche ist, desto reicher ist sie an Bestäubern und Nützlingen. Blühstreifen und Blühflächen können eine strukturreiche Kulturlandschaft nicht ersetzen. Aber sie können dazu beitragen, natürliche Lebensräume zu vernetzen, um lokale Insektenpopulationen zu erhalten und zu fördern“,* so Hiegelsberger und Langer-Weninger abschließend.



Abbildung: Nützlingsstreifen bei Weizen, Foto: Stiebitzhofer N.

Station 2 – Verarbeitung von insektizidfreiem Getreide! Von der Mühle ins Lebensmittelregal.

Heimische Backwaren-Produkte, mit transparenter Rückverfolgbarkeit, geregelter Qualität und nachhaltiger Herstellung schaffen – mit diesem Ziel legten Landwirt Nikolaus Stiebitzhofer, Forstner Mühle, Bäckerei Reichl und Unimarkt den Grundstein für das Projekt ‚HomeBread‘. Im Rahmen des Projektes entstand die Arbeitsgemeinschaft ‚ARGE Blumenkorn‘ und die namensgleiche Produktmarke ‚Blumenkorn‘. *„Dieses Projekt zeigt, wie die Optimierung der regionalen Wertschöpfungskette aussehen kann und die Wirtschaftsleistung des Produktionsstandortes Oberösterreich gestärkt wird“*, ist sich Wirtschaftslandesrat Markus Achleitner sicher. *„Mittlerweile finden sich die ersten regionalen Backwarenprodukte im Verkauf, welche dem eigens dafür definierten ‚Blumenkorn Standards‘ entsprechen“*, erklärt der Projektleiter Arnold Reiter.

Definierte Blumenkorn-Standard

Regional

- regionaler Getreideanbau im direkten Einzugsgebiet der Mühle
- Stärkung österreichischer Familienbetriebe
- Sicherung von Arbeitsplätzen in der Region

Nachhaltig

- keine Insektizide/ Lagerschutzmittel
- Blühstreifen zur Nützlingsförderung
- keine Haltbarkeitszusätze
- kürzere Transportwege
- Vergütung des Mehraufwands für Landwirte

Genuss

- unbehandelte Mehle
- E-Nummern frei
- keine technischen Enzyme
- Salzreduktion

Kontrolliert

- Verwendung von Qualitätssorten bei Getreide
- 100 % Transparenz
- Rückverfolgbarkeit

„Das Projekt fördert die regionale Wirtschaft und sichert die Arbeitsplätze in der Region OÖ. Die Backwarenprodukte werden zu 100 % aus oberösterreichischem Getreide und mit kurzen Transportwegen hergestellt (Landwirt zu Mühle < 25 km)“, freut sich Wirtschaftslandesrat Markus Achleitner. Die Landwirte bauen auf den Feldern Weizen, Roggen und Dinkel für die Marke ‚Blumenkorn‘ an. Am Feld wird auf Insektizide verzichtet, dafür ist der Anbau von Nützlingsstreifen vorgeschrieben. Durch die richtige Sortenwahl beim Getreide und einer ausgeklügelten Düngung kann die nötige Getreidequalität in der Region, rund um die Mühle, produziert werden. *„Der dadurch entstandene Mehraufwand wird dem Landwirt vergütet. So bekommen die Landwirte für die Ernte 2020 50 € mehr pro Tonne Getreide. Somit werden lange LKW-Transporte verhindert“*, erklärt Franz Forstner, Geschäftsführer der Forstermühle.

Die Qualität der Produkte und die Einhaltung des Standards werden laufend von der internen Qualitätssicherung und externen Stellen kontrolliert und sichergestellt. Die Wirksamkeit der

angelegten Blühstreifen wird im Zuge des Projekts durch den Experten Dr. Ronnie Walcher von der Universität für Bodenkultur Wien (BOKU) beurteilt. *„Die entwickelten Backwaren sind durch spezielle Verfahren wie Langzeitteigführung und Slow Baking bekömmlicher. Erste Untersuchungen der FH Wels bestätigen den Abbau von den schwer verdaulichen FODMAPs (fermentierbare Oligo-, Di-, Monosaccharide und Polyole) durch das meisterliche Handwerk der Reichl Bäckerei“*, erzählt Patrick Reichl stolz.

Blumenkorn-Produkte in den Standorten der Unimarkt Gruppe erhältlich

Regional, transparent und fair – Die Unimarkt Gruppe legt größten Wert auf Nachhaltigkeit. Deshalb arbeitet der Nahversorger auch mit vielen Betrieben, Bäuerinnen und Bauern aus der Umgebung zusammen, um die Wertschöpfung in der Region zu behalten und zu stärken. *„Wir sind überzeugt, dass Lebensmittel aus der Region am besten schmecken. Deshalb freut es uns sehr, in Zusammenarbeit mit Bäckerei Reichl, Forstner Mühle und regionalen Lieferanten die hochwertigen Blumenkorn-Produkte unseren Kundinnen und Kunden nun in all unseren Standorten anbieten zu können“*, so Andreas Haider, Eigentümer und Geschäftsführung Unimarkt Gruppe. Die neu entwickelten Blumenkorn-Produkte sind seit März 2021 in den Standorten der Unimarkt Gruppe erhältlich. Aktuell gibt es Frühstückskipferl, Wachauer, Joghurtriegel, Kornsemmel, und Roggenweckerl in den Standorten. Die Unimarkt Gruppe glaubt an die besondere Qualität seiner Partner, die ihr ganzes Können, ihr Herzblut und ihre Leidenschaft in die Erzeugung der Produkte stecken. *„Wir sind regional‘ ist für uns nicht nur ein Spruch, sondern wird authentisch gelebt“*, erklärt Haider.

Die regionale Herkunft von Lebensmitteln wird für Kundinnen und Kunden immer wichtiger, weshalb das Portfolio an Spezialitäten aus der Region auch immer weiter ausgebaut wird. Denn regionale Lebensmittel gewährleisten Nachvollziehbarkeit und Transparenz. Auch die Umstände, unter denen Lebensmittel verarbeitet und vermarktet werden, sind für Konsumentinnen und Konsumenten sichtbar. *„Für uns ist es wichtig regionale Kulturen zu erhalten und unseren Kundinnen und Kunden zu zeigen, wie gut Regionalität schmeckt. Aufgrund der kurzen Lieferwege können wir auch auf einzigartige Frische und besten Geschmack garantieren“*, betont Haider.

Wie geht es mit dem Projekt „Blumenkorn“ weiter

Zurzeit wird an der Erweiterung des Sortiments um Dinkeltoast, Dinkelbrot und Vinschgerl gearbeitet. Für die Zukunft sind noch Produkterweiterungen über Backwarenprodukte hinaus geplant, welche die Wertschöpfungskette erweitern. *„Bereits 2021 soll mittels Unterstützung durch das Land OÖ ein Folgeprojekt eingereicht werden. Hierfür wird bereits emsig nach möglichen weiteren Projektpartnern gesucht“*, informiert Arnold Reiter, Projektleiter von Blumenkorn.

Vorstellung der einzelnen Projektpartner

Reichl Bäckerei – Art of Baking

Für uns - einem traditionsreichen und innovativen Familienbetrieb aus St. Marien im Bezirk Linz-Land - ist Backen eine Kunstform. Wir verbinden geschickt handwerkliche Backkunst mit modernen Innovationen. Über 100 Jahre Backtradition und ein starkes Team bilden dabei das Fundament für unsere Vision. Unkonventionelles Denken ist die treibende Kraft. Gelebte Regionalität ist für uns das perfekte Zusammenspiel vom Getreideanbau, der Ernte, der Vermahlung bis zur Verarbeitung zu Brot und Gebäck. Das geschieht bei uns in einem sehr engen Umkreis von wenigen Kilometern und findet in unseren REICHL-Brotspécialitäten seine Vollendung!

Unser Innovationsgeist zeigt sich zurzeit auch in einem großen Betriebsausbauprojekt. Mit einer Investition in Höhe von über 15 Millionen Euro werden im Zentrum von St. Marien auf vier Etagen über 4.000 m² neue, moderne Produktions- und Schulungsräumlichkeiten entstehen. Ziel ist die Verbesserung interner Betriebsabläufe und die Einbindung vieler neuer und innovativer Produktionsprozesse. Slow Baking und ein dynamisches Management stehen so für den Erfolg von unserem mittlerweile über 120 Mitarbeiter zählenden Familienbetrieb.

Kontakt Daten Reichl:

REICHL BROT GmbH
4502 St. Marien 4
Telefon: +43 7227 8174
E-Mail: info@reichlbrot.at

Landwirt Nikolaus Stiebitzhofer

Nikolaus Stiebitzhofer führt seinen Ackerbaubetrieb seit über 12 Jahren in St. Florian bei Linz und betreibt auf seinen Feldern eine weite und reichhaltige Fruchtfolge.

Mit dem Projekt ‚Blumenkorn‘ setzt der Landwirt die Theorie der sogenannten ‚Hybridlandwirtschaft‘ in die Praxis um. Darin wird die traditionelle Landwirtschaft mit der biologischen Landwirtschaft verbunden, um insgesamt den größten Nutzen für die Region, für die Lebensmittelsicherheit und die Lebensmittelversorgung zu erreichen.

Kontakt Daten Landwirt:

Nikolaus Georg Stiebitzhofer
Unterweidlham 7
4490 St. Florian bei Linz

FORSTNER MÜHLE - Ein dynamisches Familienunternehmen

Unsere Forstner Mühle ist schon seit 370 Jahren am heutigen Standort und seit 5 Generationen in Familienbesitz. Durch die gute Lage mitten auf der fruchtbaren Traun-Enns Platte und durch die intensive Zusammenarbeit mit den heimischen Landwirten sind wir ein echtes Bindeglied zwischen der regionalen Landwirtschaft und den Bäckereien, Küchen und Konsumenten!

Unsere große Stärke ist der Agrarhandel mit einem 21.000 Tonnen Getreidesilo. Seit EU-Beitritt 1995 beziehen wir unser Qualitätsgetreide ausschließlich aus unserem regionalen Einzugsgebiet. Dieser regionale Aufkauf direkt von unseren Bauern ist einzigartig!

Unsere Landwirte führen genaue Aufzeichnungen über ihre Arbeiten am Feld und sind zu einer sortenreinen Lieferung bei der Ernte verpflichtet. Das gibt Sicherheit und garantiert beste gleichmäßige Mehlqualität.

Vor der Vermahlung durchläuft der Qualitätsweizen, Mahlroggen und Dinkel ein genau abgestimmtes Reinigungssystem. In 16 Arbeitsgängen wird das Mahlgetreide schonend zu hochwertigen Mehlen vermahlen. Die im Frühjahr 2013 von Grund auf neu errichtete Mühle, ist nach den neuesten Erkenntnissen und Hygienestandards ausgestattet.

Unser gemeinsames Blumenkorn Projekt ist nun der Nachhaltigkeitsbaustein der unser regionales Arbeiten vervollständigt!

Kontakt Forstner Mühle:

Franz FORSTNER GmbH & Co. KG
Mühle und Agrarhandel
Mühlenstraße 30
4502 St. Marien

Unimarkt lebt Genuss aus der Region

Der regionale Nahversorger Unimarkt beschäftigt rund 1.400 Mitarbeiter und ist in den Bundesländern Oberösterreich, Niederösterreich, Salzburg, Steiermark und Burgenland vertreten. Unter dem Namen Unimarkt firmieren sowohl selbstständige Franchisepartnern als auch Eigenfilialen. Aktuell gibt es 66 Franchisepartner sowie 63 Eigenfilialen, was eine Gesamtanzahl von 129 Geschäften ergibt. Unimarkt möchte sich in den nächsten Jahren strategisch noch stärker in Richtung Franchise-Anbieter entwickeln und setzt verstärkt auf den Einsatz und die Entwicklung von digitalen Innovationen.

Kontakt Unimarkt:

Andreas Haider, Eigentümer und Geschäftsführung Unimarkt Gruppe

Bienenzentrum Oberösterreich - biene.biodiversität.bildung.

Das Bienenzentrum Oberösterreich ist eine unabhängige Informations- und Wissensdrehscheibe, die Akteure aus den Bereichen Bienen- und Landwirtschaft, Bildung, Natur- und Umweltschutz sowie Wissenschaft miteinander vernetzt. Angesiedelt ist das Bienenzentrum Oberösterreich in der Landwirtschaftskammer Oberösterreich, wo Dr. Petra Haslgrübler, DI Theresa Frühwirth und Stefanie Payrleitner als Expertinnen für Bienenwirtschaft und Biodiversität zur Verfügung stehen.

Die drei Eckpfeiler sind biene.biodiversität.bildung. – sie bilden das Fundament um einen ganzheitlichen Ansatz für den Bienenschutz in Oberösterreich zu gewährleisten. Mit unterschiedlichen Aktionen, Projekten und Workshops soll ein breites Spektrum an Bewusstseinsbildung stattfinden. Ein wichtiges Ziel ist, Nahrungsgrundlagen für Wildbienen, Honigbienen

und blütenbestäubende Insekten zu fördern und zu steigern. Zum Erreichen unserer gesamten Ziele setzen wir auf Kooperation, Information, Wissensvermittlung und Erfahrungsaustausch mit allen Beteiligten. Zielgruppen sind nicht nur Imker und Landwirte, sondern auch Naturlieber, Gemeinden, Kindergärten und Schulen. Die gesamte Information rund um das Bienenzentrum Oberösterreich finden Sie auf unserer Homepage www.bienenzentrum.at.

Kontakt Daten:

Bienenzentrum OÖ
Auf der Gugl 3
4021 Linz
E: bienenzentrum@lk-ooe.at; T: 050 6902 1430

Kontakt Presse:

Presse LR Hiegelsberger
DI Karl-Heinz Schaurhofer BA,
T: (+43 732) 77 20-111 13, (+43 664) 600 72 111 13; karl-heinz.schaurhofer@ooe.gv.at

Presse LR Achleitner
Michael Herb, MSc, Tel. 0664/6007215103

Presse LK-Präsidentin
Mag. Elisabeth Frei-Ollmann, Tel +43 50 6902-1591, elisabeth.frei-ollmann@lk-ooe.at
