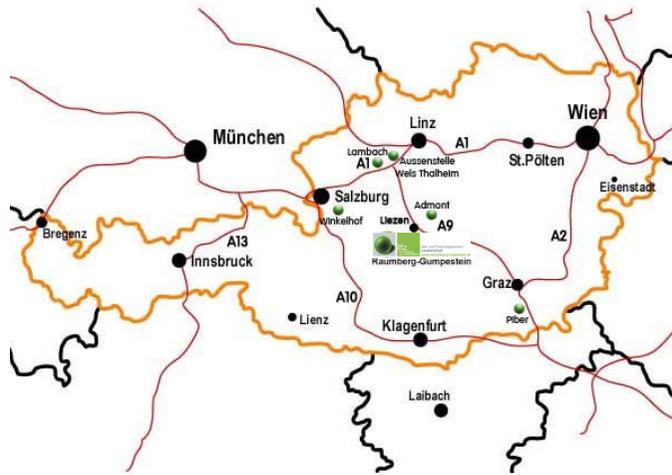


# Anreise



Bitte senden Sie Ihre Anmeldung  
an folgende Adresse:

Lehr- und Forschungszentrum  
Raumberg-Gumpenstein  
Abteilung Grünland  
z.H. Univ.-Doz. Dr. Erich M. Pötsch  
Raumberg 38  
8952 Irdning

# Organisation

## Organisation

Univ.-Doz. Dr. Erich M. Pötsch  
Theresa Rieder

Lehr- und Forschungszentrum für Landwirtschaft  
Raumberg-Gumpenstein  
Raumberg 38, A-8952 Irdning

Tel.: ++43 3682 22451-317 Fax: ++43 3682 22451-210  
theresia.rieder@raumberg-gumpenstein.at  
erich.poetsch@raumberg-gumpenstein.at

Eine Veranstaltung in Kooperation mit der  
Hochschule für Agrar- und Umweltpädagogik Wien  
Angermayergasse 1, A-1130 Wien  
Tel.: ++43 1 8772266 DW21

## Kosten

Der Tagungsbeitrag für diese Veranstaltung  
(inkl. Tagungsunterlagen sowie Kaffee/Apfelpausen)  
beträgt € 30,- und ist  
vor Ort im Tagungsbüro zu entrichten

## Anmeldung

Anmeldungen nehmen Sie bitte verbindlich bis spätestens  
Freitag, 27. September 2013, mit Anmeldeformular  
oder online unter  
<http://www.raumberg-gumpenstein.at> vor.

Zimmerreservierungen ersuchen wir Sie, direkt beim  
Beherbergsbetrieb oder beim Tourismusverband der Region  
(++43 3682/23999) durchzuführen.

[www.urlaubsland.at](http://www.urlaubsland.at)



## 18. Alpenländisches Expertenforum

Gemäß Fortbildungsplan  
des Bundes

## Phosphor im Grünlandbetrieb - Bedeutung und aktuelle Problembereiche

10. Oktober 2013  
LFZ Raumberg-Gumpenstein  
Seminarraum Gumpenstein

# Programm

Donnerstag, 10.10.2013

- 09.15** Eröffnung und Begrüßung  
Dr. Anton Hausleitner,  
LFZ Raumberg-Gumpenstein
- 09.30** Funktionen des Phosphors im Ökosystem  
**45'** Univ.-Prof. Dr. W. Wenzel, Institut für Bodenforschung,  
Universität für Bodenkultur, Wien
- 10.15** Einfluss von Boden und P-Düngengeform auf  
die P-Aufnahme einiger mono- und dikotyler  
Pflanzenarten  
**25'** Dr. S. v. Tucher, Lehrstuhl für Pflanzenernährung,  
TU München
- 10.40** Phosphorbilanzen und Phosphoreffizienz von  
Milchviehbetrieben in Nordwesteuropa  
**25'** Prof. Dr. M. Elsässer, Landwirtschaftliches Zentrum für  
Rinderhaltung, Grünlandwirtschaft, Milchwirtschaft,  
Wild und Fischerei, Aulendorf, Deutschland
- 11.05** Ergebnisse vom Ertrags- und  
Nährstoffmonitoring auf bayerischen  
Grünlandflächen  
**25'** Dr. M. Diepolder, Institut für Ökologischen Landbau,  
Bodenkultur und Ressourcenschutz, Bayerische  
Landesanstalt für Landwirtschaft
- 11.30** Generaldiskussion
- 12.00** Mittagessen
- 14.00** Phosphorgehalt landwirtschaftlicher  
Nutzflächen in Österreich  
**25'** Dr. A. Baumgarten, Institut für nachhaltige  
Pflanzenproduktion, AGES, Wien

# Programm

- 14.25** Phosphorversorgung der OÖ Grünlandflächen –  
Ergebnisse der OÖ Landesbodenuntersuchung  
2009 – Konsequenzen für die Beratung  
**25'** DI F. X. Hölzl, Bodenschutzberatung,  
Landwirtschaftskammer Oberösterreich
- 14.50** Jahreszeitlicher Verlauf der P-Konzentration im  
Bodenwasser eines Grünlandbodens  
**25'** Dr. A. Bohner, Abteilung Umweltökologie,  
LFZ Raumberg-Gumpenstein
- 15.15** Pause
- 15.30** P-Bilanzen sowie P-Gehaltswerte im Boden und  
Futter von Grünlandflächen  
**25'** Univ.-Doz. Dr. E. M. Pötsch, Abteilung  
Grünlandmanagement und Kulturlandschaft,  
LFZ Raumberg-Gumpenstein
- 15.55** Phosphorversorgung und P-Kreisläufe in  
österreichischen Bio-Grünlandbetrieben  
**25'** Dr. S. Hörtenhuber, Forschungsinstitut für  
biologischen Landbau (FiBL) Österreich
- 16.20** Phosphor-Recycling aus technischer, ökologischer  
und ökonomischer Sicht  
**25'** Ao. Univ.-Prof. Dr. M. Zessner-Spitzenberg,  
Institut für Wassergüte, Ressourcenmanagement  
und Abfallwirtschaft, TU Wien
- 16.45** Generaldiskussion
- 17.30** Schlussworte und Ende

# Anmeldung

Ich bestätige hiermit meine Teilnahme an der Veranstaltung  
„18. Alpenländisches Expertenforum am 10.10.2013“

Nachname	Vorname	Titel

--	--	--

Institution, Behörde, etc.

--	--	--

Straße

--	--	--

PLZ	Ort
-----	-----

--	--	--

Telefon/Fax

--	--	--

e-mail

Bitte kreuzen Sie das gewünschte Menü an (Einheitspreis je Menü  
inkl. Dessert € 12,00 ist von jedem Teilnehmer selbst zu bezahlen)

- Suppe
- Menü 1: Cordon Bleu mit Pommes Frites und gem. Salat
- Menü 2: Rindsschnitzel mit Nudel und gem. Salat
- Menü 3: Grillteller (Pute, Schwein, Rind) mit Pommes Frites,  
Gemüse und gem. Salat
- Menü 4: Spinat-Käse-Souffle in Gorgonzola-Sauce  
und gem. Salat

Dessert