Samstag,
15. Juni 2019
www.stmk.lko.at

# GENUSS auf steirisch

## Hoch die Gläser

**Der Weinhof Ulrich wurde als Dreifachlandessieger zum Weingut des Jahres 2019 gekürt. Die Landesweinkost hat viele Gewinner.** Seiten 6/7

**GUT BEHÜTET**
Hutmacherin Karin Krahl-Wichmann fertigt den neuen Kernölhut in aufwendiger Handarbeit. **Seite 5**

**WILDBIENEN-HILFE**
Steirerkraft fördert in Kooperation mit dem Naturschutzbund gefährdete Wildbienen. **Seite 10**

**KLIMAFITTER WALD**
Landwirt Reinhold Steiner arbeitet in seinem Wald im Murtal unter strengen ökologischen Richtlinien. **Seite 12**

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

**EDITORIAL**

**Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer**

MELBINGER

## Vitamingarten

Der Sommer ist da. Und damit auch das kulinarische Paradies vor unserer Haustüre, ein echter Vitamingarten. Die ersten reifen Früchte sind bereits erhältlich, unsere Bäuerinnen und Bauern fahren nun die Ernte für ihre Arbeit ein, die mit viel Aufwand, Herzblut und Engagement verbunden ist. Ab Mitte Juni bis Ende Juli heißt es: Kirschenzeit! Die Frische, die durch kurze Transportwege und optimale Reife ermöglicht wird, schmeckt man einfach. Köstlich sind auch alle Arten von steirischen Beeren. Heidelbeeren, Himbeeren, Kiwibeeren, Stachelbeeren und Ribisel überzeugen durch viele wertvolle Inhaltsstoffe. Dem stehen die regionalen Paradegemüsesorten um nichts nach: Paradeiser, Paprika, Gurken und Zucchini lassen sich als perfekte Vitaminspender zu wunderbaren Sommergerichten verarbeiten.

Bei all der Begeisterung über die vielen Genüsse ist es wichtig, beim Einkauf auf die richtige Kennzeichnung zu achten. Steirische Produkte erkennt man auf den ersten Blick, denn Herkunftsland und Name des Produzenten sind vermerkt. Bei Unsicherheiten sollte man einfach nachfragen, bei offensichtlichen Falschdeklarationen die Landwirtschaftskammer informieren. So steht dem Sommergenuss nichts mehr im Wege.

**SAISONALES OBST TAGESFRISCH AB HOF**

**Kirschengut Schmidt**, Ilztal, 0664/4145531, 0664/4443165, Kirschen, Marillen, Heidelbeeren **Walter Schmid,** Großsteinbach, 0664/4106087, Kirschen, Marillen, Heidelbeeren, Äpfel | **Ulrich Steinbauer**, Stainz, 0676/9207070, Tafelkirschen, Weichseln, Pfirsich, Zwetschken | **Manfred Dreisiebner,** Leutschach, 0650/7776887, Weichsel, Kirschen, Pfirsich, Zwetschken, Ribisel | **Alois Stelzer**, Pöllau, 0664/5902591, Marillen | **Johann Sax**, Ilztal, 0664/5150727, Marillen | **Wolfgang Wipfler,** Ligist, 0664/4910689, Marillen, Pfirsiche, Zwetschken | **Margarethe Auer**, Kumberg, 0664/9109448, Marillen, Pfirsiche, Nektarinen | **Thomas Marterer**, Pischelsdorf, 0664/2441434, Marillen, Pfirsiche, Himbeeren | **Peter Kulmer**, Floing, 0664/3764212, Pfirsiche, Zwetschken | **Franz Schwarz**, Ilztal, 0664/1130282, Pfirsiche | **www.gutesvombauernhof.at**

**KÖSTLICHER KIRSCHENSTRUDEL**

**Zutaten:** Strudelteig: 250 g Weizenmehl Type 700, 1 EL Öl, 1/8 l lauwarmes Wasser, Salz, ½ EL Essig. Fülle: 1,5 kg Kirschen, 150 g Brösel, 100 g Zucker, 50 g Butter, Zimt. Für den Strudelteig alle Zutaten mit dem Mixer (Knethaken) zum glatten Teig verarbeiten. Mit der Hand auf der bemehlten Arbeitsfläche zu einer Kugel kneten, mit Öl bepinseln, zugedeckt mindestens 1/2 Stunde rasten lassen. Kirschen entkernen. Butter zerlassen, Brösel und Zucker leicht anrösten, überkühlen lassen. Strudelteig auf einem Strudeltuch ausziehen.
Das gesamte Kirschenstrudelrezept finden Sie auf **www.stmk.lko.at**

ALEXANDER STIEGLER

# **Kirschen** sind heuer groß und knackig

**2019 ist gut Kirschen essen: Die Ernte verspricht beste Früchte. Der Weg dorthin ist allerdings kein einfacher. Wir sagen, warum.**

Mit der Kirsche ist das so eine Sache: Sie ist hochsensibel, sie mag keine große Kälte, aber auch keine Hitze, sie darf ja nicht zu viel Regen abbekommen und braucht ausreichend Sonnenstunden. „Frost während der Blüte kann die Arbeit von einem ganzen Jahr zunichte machen, auch großer Regen in der Reifezeit kann die Ernte innerhalb von Stunden vernichten“, gibt Adi Schmidt vom Kirschengut Schmidt zu bedenken. Bereits seit 25 Jahren hat er sich der kleinen, süßen Früchte verschrieben: „Wir lieben und leben Kirschen.“

Heuer stehen die Zeichen für eine perfekte Ernte gut: Mit Maßnahmen wie Frostkerzen, Warmluftheizgeräten und Windmaschinen hat man die Kirschbäume an den noch kalten Blütetagen bestmöglich geschützt. Ein vier Wochen vor der Ernte über den Bäumen angebrachtes Vlies hat die Früchte vor Regen und Hagel bewahrt. „Bekommen die Kirschen zu viel Wasser ab, platzen sie nämlich auf“, erklärt Schmidt.

> „Wer heimische Kirschen und Marillen kauft, unterstützt die bäuerlichen Betriebe.“
>
> **Adi Schmidt,**
> Sprecher der steirischen Kirschenbauern

**Jetzt geht es an die Ernte.** Die Kirschen präsentieren sich heuer ganz nach Geschmack: „Gerade die traditionelle steirische Herzkirsche ist groß, knackig und prall, sie glänzt schön und hat einen saftig-grünen, frischen Stengel“, fasst der Kirschenbauer die perfekte Frucht in Worte. Je nach Sorte sind die Merkmale unterschiedlich stark ausgeprägt. Damit die Kirsche überhaupt groß und knackig wird, sollte der Baumbehang nicht zu üppig sein und die Ernte nicht zu spät stattfinden. Über den idealen Zeitpunkt der Reife entscheidet jeder Kirschenbauer individuell, es ist eine Mischung aus Wissen, Erfahrung und Bauchgefühl.

Ab Hof erhält man die Kirschen übrigens tagfrisch. Schon um sechs Uhr morgens wird ab kommender Woche bis Mitte Juli täglich geerntet. Auch dabei muss man sehr sensibel vorgehen: Die Kirschen dürfen keinesfalls geworfen werden und werden danach gleich weich gebettet und gekühlt. „Wir haben zum Glück viele Erntehelfer, die sich mit dem Produkt identifizieren und beste Arbeit leisten“, so Schmidt. Am besten genießt man die Kirschen gleich frisch. Bewahrt man sie im Kühlschrank auf, sollte man sie vor dem Verzehr auf Raumtemperatur bringen. Dann entfaltet sich ihr wunderbarer Geschmack optimal.

Kirschenbauer Adi Schmidt ganz in seinem Element

KRUG

PIXABAY

**MARILLEN SIND „SENSIBELCHEN“**

**Die Steiermark** hat sich zu einem wahren Marillenland entwickelt. Das Steinobst ist die zweitwichtigste Baumobstkultur in unserem Bundesland. Die Marille liebt die Sonne. Sie gedeiht am besten dort, wo auch die steirischen Weingärten liegen – in ausgewählten Hanglagen. Sie braucht ausreichend Niederschläge, aber auch viel Aufmerksamkeit, Engagement und Handarbeit. Je nach Sorte beginnt demnächst die Ernte und geht bis Ende August. Heuer ist das Marillenjahr optimal: „Es wird die beste Ernte der letzten Jahre“, freut sich Experte Herbert Muster.

**WENN STEIRISCH DRAUFSTEHT, IST ES AUCH DRIN**

**Auf die Kennzeichnung** von Kirschen und Marillen sollte unbedingt geachtet werden: Das Herkunftsland muss deklariert sein, zusätzlich ist entweder der Produzent oder der Abpackbetrieb angegeben. Nur wenn Steiermark draufsteht, ist heimisches Obst drinnen. Seit zwei Jahren werden in einer Kooperation der österreichischen Landwirtschaftskammern Stichproben zur Herkunftsüberprüfung vorangetrieben. Das Projekt wird seit einem Jahr vertieft, durch eine Fruchtanalyse kann die Herkunft eingegrenzt werden, sodass man regionales Obst klar erkennt.

KRUG

**INTERVIEW**

**Herbert Muster, Geschäftsführer der steirischen Erwerbsobstbauern** LK

## Absolute Reife, perfekte Frische

**Wie unterscheiden sich heimische Kirschen und Marillen von ausländischem Obst?**
**HERBERT MUSTER:** Durch absolute Frische und perfekte Reife. Die kurzen Transportwege machen es möglich, dass das steirische Obst sehr reif geerntet werden kann. Es sollte daher auch bald genossen werden. Zahlreiche kleine Familienbetriebe sind mit großem Herzblut bei der Sache und legen viel Hand an, um höchste Qualität und besten Geschmack zu gewährleisten. Unsere Produktionsstandards sind sehr hoch, sie liegen noch deutlich über den gesetzlichen Vorgaben.

**Wie kann man beim Einkauf erkennen, dass es sich um steirische Früchte handelt?**
Die einzelne Marille oder Kirsche hat kein Mascherl, man sollte daher genau auf das Umfeld achten. Die regionale Herkunft der Ware ist ausgelobt, die Betriebe sind zu Recht stolz auf ihre Produkte. Steirisches Obst ist keine Massenware, sondern ein hochwertiges Qualitätsprodukt.

**Was ist, wenn im Regal oder auf der Verpackung keine Herkunftsangaben zu finden sind?**
Man sollte unbedingt nachfragen, woher die Früchte kommen. Am besten ist es, gleich von vornherein Anbieter des Vertrauens zu wählen – Direktvermarkter beispielsweise.

# Das **schmeckt** uns

**Bauernhöfe im Wandel. Dass es dort Schweine und Kühe gibt, weiß man. Doch Landwirte richten auch Hochzeiten aus und halten Workshops ab.**

Was sich Dank der Innovationsbereitschaft der steirischen Landwirte so alles hinter den Hoftüren tut, ist der breiten Öffentlichkeit weitgehend unbekannt. Ganz dem Zeitgeist entsprechend werden traditionelle Betriebsmuster vermehrt durch neue Nischen erweitert. Dabei hat die Tradition genauso ihren Fixplatz wie das Moderne – vor allem im Bereich der Digitalisierung sind Bauern mit riesigen Schritten in die Zukunft unterwegs.

Da führt etwa der Milchviehbetrieb Haring in Wettmannstätten eindrucksvoll vor Augen, wie sich Tradition und High-Tech vereinen lassen. Im Rahmen des Projektes „Schule am Bauernhof" können Kinder nicht nur Kälber streicheln, sondern etwa auch mitverfolgen, wie elektronisches Herdenmanagement funktioniert bei dem der Bauer seine Herde per Smartphone laufend im Blick hat.

Der Obstweinbau Haas in Gnas hat sich getraut und den Betrieb um Gastronomie und Hochzeits-Location erweitert. So wurde nicht nur für jedes der vier Kinder ein Standbein am Hof geschaffen, sondern die Region hat auch einen Tourismusmotor erhalten.

Ein bemerkenswertes Konzept betreibt Anna Ambrosch, die heurige Gewinnerin des Bio-Award. Ihr Modell der Ernteteiler sichert die Wirtschaftlichkeit ihres Jaklhofs in Kainbach.

Egal, ob man Brot backen, eine Hochzeits-Location anschauen, ein Anti-Stress-Seminar absolvieren möchte, oder ob man sich für neueste digitale Systeme im Kuhstall interessiert, ein Besuch am Bauernhof wird zweifelsohne zu einer interessanten und genussvollen Reise, ja einer Rallye voller spannender Erlebnisse.

**Bauernhof des Jahres 2019!** Butter schütteln, Brote mit selbstgemachter Butter essen – beim Biomilchviehbetrieb Eder kehrt man „Zurück zum Ursprung".
**Birgit und Franz Eder,** vlg. Feldbauer
Feldbauerweg 3, 863 0 Mariazell
Tel. 0676/7561917
feldbauer@aon.at
www.feldbauerhof.at

**Getraut!** Bei Obstbau Haas bekommt man nicht nur Äpfel und Säfte, dort kann man auch heiraten. Regionale Köstlichkeiten stehen bei den Events im Mittelpunkt.
**Obstweingut Haas**
Poppendorf 56, 83 42 Gnas
Tel. 03151/2364 bzw. 066 4 /8731461
obstbau@aon.at
www.obstbauhaas.at

**Schule am Bauernhof** ist die Nische, die sich der Milchviehbetrieb Haring eröffnet hat. Dort wird auch Tradition eindrucksvoll mit High-Tech kombiniert.
**Maria und Peter Haring**
8521 Wettmannstätten 25
Tel. 0664/2440082 oder 0699/917370
haring@seppbauer.at
www.seppbauer.at

**Aroniaprodukte alleine,** waren den Kobers zu wenig. Sie haben andere Bauern ins Boot geholt und einen Hofladen eröffnet, wo es nun an die 700 Produkte gibt.
**Aronia Hof & bäuerliche Spezialitäten**
Hochenegg 22, 8262 Ilz, Tel. 0664/3400897
info@aroniahof-kober.at
www.aroniahof-kober.at

**Philosophie geändert!** Bei den Leiners kann man nun Holunderblüten auch selber pflücken und Holunder-Ingwer-Sirup kaufen. Es gibt Feste und Workshops.
**Manuela Leiner**
Wolfgruben 19, 8211 Großpesendorf
Tel. 0660 166 15 67, office@holunderblueten.at
www.holunderblüten.at

ALEXANDER DANNER, LEINER, ANNA PAILER, HAAS, KOBER

**Tradition trifft Design: Bei „Kepka & Söhne" werden die Damen-, Herren- und Kinderhüte produziert**
KRISTOFERITSCH

# Bestens **behütet**

**Der Kernölhut passt perfekt zur Kernöltracht: Hutmacherin Karin Krahl-Wichmann fertigt ihn in ihrer Grazer Manufaktur von Hand.**

Tradition, modisches Design, sorgfältiges Handwerk: Das alles verbindet der klassisch schicke Kernölhut, den Karin Krahl-Wichmann mit viel Liebe zum Detail für alle Generationen und Liebhaber Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. von Hand fertigt.

Die Geschäftsführerin der ältesten und letzten verbliebenen Hutmanufaktur in Graz kreiert, produziert und restauriert seit 2003 individuelle Meisterstücke. Dazu zählt auch der Kernölhut, der bei „Kepka & Söhne" maßgeschneidert in der Damen- und Herrenausführung hergestellt wird.

**In die Bänder** der beiden Herren-Modelle sind der grün-orange Giletstoff und der Knopf des Trachtenanzuges eingearbeitet. Der Damenhut steht als Modell mit gefalteter Masche oder einer Variante mit großer Masche und in den strahlenden Farben der Dirndlschürze zur Verfügung. Der Kernölhut ist das sprichwörtliche Tüpfelchen auf dem i für die Kernöltracht, die von den unverwechselbaren Farben des Kürbisses und des steirischen Kürbiskernöls inspiriert sind.

**Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. inspiriert zu kreativen Ideen**

### WO MAN DEN HUT BEKOMMT

**Den Kernölhut** gibt es für Damen, Herren und Kinder. Die Preise reichen von € 119,– bis € 199,–. Verkaufsstellen: „Josef Kepka & Söhne" in Graz und Trachten Trummer in St. Peter am Ottersbach. Infos: **www.steirisches-kuerbiskernoel.eu**

ANZEIGE

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Nachhaltigkeit und Tourismus
LE 14-20 Entwicklung für den ländlichen Raum
Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

Samstag, 15. Juni 2019 GENUSS auf steirisch | 7

## DIE LANDESSIEGER

**DREIFACHLANDESSIEGER:**

**Kräftige Burgunder:**
Chardonnay DAC, Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen

**Lagenweine Burgunder:**
Chardonnay Eruption Weiß, Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen

**Kräftiger Zweigelt**:
Eruption Rot Blauer Zweigelt, Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen

**DOPPELLANDESSIEGER:**

**Morillon Klassik:**
Morillon DAC, Weingut Frauwallner, Straden

**Lagenweine Sauvignon:**
Sauvignon blanc Buch, Weingut Frauwallner Straden

**Kräftige Sauvignon:**
Sauvignon blanc Kranachberg Kottulinsky, Weingut Peter Skoff – Domäne Kranachberg, Gamlitz

**Sekt:**
Morillon Sekt, Weingut Peter Skoff – Domäne Kranachberg, Gamlitz

**WEITERE LANDESSIEGER:**

**Welschriesling Klassik:**
Welschriesling Klassik, Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen

**Weißburgunder Klassik:**
Weißburgunder DAC Tradition, Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf

**Sauvignon Klassik:**
Sauvignon blanc Ehrenhausen DAC, Weingut Marko Ottenberg, Ehrenhausen

**Scheurebe:**
Scheurebe, Weinhof Radl, Klöch

**Muskateller:**
Muskateller Kranachberg, Weingut Adam-Lieleg, Leutschach

**Schilcher:**
Schilcher Schilcherberg DAC, Weingut Schilcherei Jöbstl, Wies

**Gewürztraminer DAC:**
Gewürztraminer DAC Klöch, Weingut Petra und Rudolf Schuster, Klöch

**Riesling DAC**:
Riesling DAC, Weingut Engel, Tieschen

**Prädikatsweine:**
Gewürztraminer TBA Daniel, Weingut Domittner – Klöcherhof

**Blauer Zweigelt Klassik:**
Blauer Zweigelt Klassik, Weingut Gollmann, Tieschen

**Rotwein Vielfalt:**
Königsberg Cuvée, Weinhof Platzer, Tieschen

**WEINGUT DES JAHRES 2019:**
Weingut Ulrich, St. Anna/Aigen

# **Viele Gewinner**, ein Dreifachsieg

**Die Landesweinkost hat eindrucksvoll gezeigt: Mit dem 2018er liegt ein großer Jahrgang in den Kellern!**

Mit 241.300 Hektolitern haben die steirischen Weinbauern im Vorjahr die historisch drittgrößte Weinernte eingefahren. Dass beim Jahrgang 2018 aber nicht nur die Quantität, sondern auch die Qualität stimmt, hat die Landeskost eindrucksvoll gezeigt. „Besondere klimatische Bedingungen haben uns erfreulicherweise einen ganz besonderen Jahrgang beschert. Der 2018er zeichnet sich gegenüber dem 2017er vor allem durch eine Spur weniger Alkohol und Säure aus, er besticht mit einer wunderbaren Fruchtausprägung. Besonders beim Welschriesling hat das den Weinbauern interessanten Spielraum gelassen“, schwärmt Weinbaudirektor Werner Luttenberger.

**Dementsprechend** hochwertig waren auch die mehr als 2000 Qualitätsweine, die von 500 Weinbauern für die diesjährige Landesweinkost eingereicht wurden. „Da wir aber mit sehr strengen Auswahlverfahren arbeiten, ist es dennoch sehr schwer, ins Semifinale bzw. ins Finale zu kommen oder gar Landessieger zu werden“, betont Luttenberger. Umso beachtlicher, dass es 15 Prozent der eingereichten Weine bis ins Semifinale geschafft haben. Der absolute Hattrick gelang im großen Finale dem Weinhof Ulrich aus St. Anna am Aigen, der gleich drei Landessieger stellte. Außerdem wurde der Betrieb in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal zum „Weingut des Jahres“ gekürt. „Für uns eine große Ehre und eine ganz wichtige Bestätigung für unsere Arbeit und unsere Qualität“, freut sich Jungwinzer David Ulrich über den großen Erfolg.

„Die Landesweinbewertung“, so Luttenberger, „ist für die steirische Weinwelt mittlerweile unverzichtbar geworden“. Vor allem für den Nachwuchs sei sie ein wichtiges Sprungbrett, um zu nationaler und internationaler Bekanntheit aufzusteigen. Als unverzichtbar und als größte Innovation der letzten Jahre in der heimischen Weinlandschaft erachtet Luttenberger die Einführung der Kennzeichnung DAC: „Mit dem Weinjahrgang 2018 wurden die drei Weinbaugebiete Vulkanland Steiermark DAC, Südsteiermark DAC und Weststeiermark DAC in den DAC-Rang erhoben. Die Weine dieser Gebiete tragen jetzt auch die Abkürzung „DAC“ im Namen. Damit ist einerseits die Herkunft klar ersichtlich, andererseits hat der Kunde damit eine absolute Qualitätsgarantie. Er kann sich voll und ganz darauf verlassen, dass das, was auf der Flasche draufsteht, auch in der Flasche steckt. Die Herkunft ist klar, klar ist damit aber unter anderem auch, dass der Wein beispielsweise zu hundert Prozent aus handgelesenen Trauben besteht. Das ist keine Selbstverständlichkeit mehr.“

**Zurück** zum Jahrgang 2018: Der ist zwar jetzt schon wunderbar trinkbar, im vollen Ausmaß werden die Weine ihr großes Potenzial jedoch im Spätsommer bzw. Herbst offenbaren. Für das besondere Weinerlebnis empfiehlt der Weinbaudirektor einen Besuch und eine Verkostung direkt bei den steirischen Winzern.

**Verdient ausgezeichnet: die erfolgreichen Winzer und Winzerinnen der heurigen Landesweinkost mit Gratulanten**
JOHANNES POLT

## DIE FINALISTEN 2019

**Welschriesling:**
Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen; Weingut Birnstingl, Leutschach; Weingut Dworschak, Leutschach; Weingut Sternat, Leutschach; Weingut Pfeifer, St. Anna/Aigen; Weinhof Sammer, Loipersdorf
**Weißburgunder klassisch:**
Weinbau Grießbacher, St. Anna/Aigen; Weingut Sternat, Leutschach; Weingut Glatz, Bad Waltersdorf; Weinhof Platzer, Tieschen; Weingut Domittner, Klöch; Weingut Stefan Potzinger, Gabersdorf
**Morillon klassisch:**
Weingut Palz, Klöch; Weingut Frauwallner, Straden; Weinhof Deutsch, Weiz; Weingut Bauer, Gamlitz; Weingut Gründl, Labuttendorf; Weingut Grabin, Labuttendorf
**Sauvignon klassisch:**
Weingut Ottenberg, Ehrenhausen; Weingut Jöbstl, Wies; Weinhof Pfeifer, St. Anna/Aigen; Weingut Altenbacher, Tieschen; Winzerhof Grebenz, Grossklein
**Scheurebe:**
Weingut Scheucher, Labuttendorf; Weinhof Radl, Klöch; Weinhof Reichmann, St. Peter/Ottersbach; Weingut Pauritsch, Wernersdorf; Weingut Altenbacher, Tieschen; Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen
**Muskateller:**
Weinhof Fassold, Straden; Weingut Adam-Lieleg, Leutschach; Weingut Trabos, Gamlitz; Weinhof Peinsipp, Ilztal; Weinbau Retter-Kneissl, Hartberg
**Schilcher:**
Weingut Peiserhof, Eibiswald; Weingut Jöbstl, Wies; Weingut Friedrich, St. Stefan/Stainz; Weingut Jauk, Pölfing Brunn
**Sauvignon kräftig:**
Weingut Felberjörgl, Kitzeck; Weingut Kratzer, Heimschuh; Weinhof Rauch, St. Peter/Ottersbach; Weingut Kremser-Greitbauer, Ligist; Weingut Peter Skoff, Gamlitz
**Burgunder kräftig:**
Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen; Weingut Kollerhof, Leutschach; Weinhof Thurner-Seebacher, Tieschen; Weingut Müller, Klöch; Weingut Frühwirth, Klöch; Weingut Posch, Pischelsdorf
**Traminer:**
Weingut Domittner, Klöch; Weingut Giessauf-Nell, Klöch; Weingut Frühwirth, Klöch; Weingut Koller, Kitzeck; Weingut Schuster, Klöch; Weingut Frauwall-ner, Straden
**Riesling:**
Weingut Reiterer, Leutschach; Weingut Engel, Tieschen; Weingut Thurner-Seebacher, Tieschen; Weingut Cramer, Kitzeck; Weingut Sauer, Kitzeck; Weingut Weber, St. Stefan/Stainz
**Prädikatswein:**
Weingut Jauk-Wieser, Deutschlandsberg; Weingut Frühwirth, Klöch; Landesweingut Silberberg, Leibnitz; Weingut Grill, Leutschach; Weingut Domittner, Klöch; Erzherzog Johann Weine, Ehrenhausen
**Lagenwein Burgunder:**
Weingut Kratzer, Heimschuh; Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen; Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen; Weingut Dreisiebner Stammhaus, Gamlitz; Weingut Posch, Pischelsdorf
**Lagenwein Sauvignon:**
Weingut Frauwallner, Straden; Weinbau Menhart, Seggauberg; Weingut Assigal, Leibnitz; Weinhof Rauch, St. Peter/Ottersbach; Weingut Kratzer, Heimschuh; Weinhof Nekrep, Gamlitz
**Sekt:**
Weingut Peter Skoff, Gamlitz; Weingut Paschek, Arnfels; Gut Moser, Leutschach; Weingut Jauk, Pölfing-Brunn; Weingut Langmann vlg. Lex, St. Stefan/Stainz
**Rotwein klassisch:**
Weingut Dietrich vlg. Tischler, Gamlitz; Weinhof Reichmann, St. Peter/Ottersbach; Weinhof Thurner-Seebacher, Tieschen; Weinhof Gollmann, Tieschen; Weinhof Rossmann, St. Peter/Ottersbach; Panoramaweinhof Strablegg-Leitner, Arnfels
**Zweigelt kräftig:**
Weingut Kapun, Leutschach; Weingut Repolusk, Glanz; Weinbau Labanz, Oberhaag; Weinbau Glatz, Bad Waltersdorf; Weingut Perner, Ehrenhausen; Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen
**Rotwein Vielfalt:**
Weinhof Platzer, Tieschen; Weinbau Adam, Leutschach; Weingut Kodolitsch, Leibnitz; Weinbau Labanz, Oberhaag; Weinhof Kowald, Loipersdorf

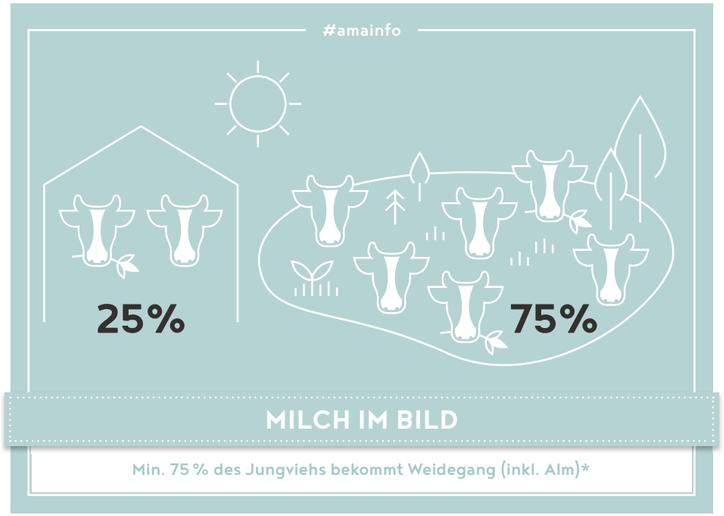
Samstag, 15. Juni 2019 GENUSS auf steirisch | 9

WISSEN WAS WIR HABEN
www.amainfo.at

Die Herkunft der Milch ist immer nachvollziehbar

FOTOS: **AMA, ZAR**

„Du, weißt, was ich mich schon länger frag?“, sag ich zu meiner Cousine, der Milchbäuerin Moni. Wenn ich die Milch zu Hause im Packerl kauf – woher weiß ich, von wo die ist?“ Die Moni schaut mich, das Stadtkind, ein bisserl mitleidig an und erklärt mir, dass die Kühe zwei Mal am Tag gemolken werden. Die Milch geht dann an die regionale Molkereigenossenschaft. Sie wird getestet, ob sie eh allen Hygiene- und Qualitätsstandards entspricht – und dann weiterverarbeitet. Zu Trinkmilch, Joghurt, Topfen, Butter, Käse …




* Quelle: Analyse der landwirtschaftlichen Tierhaltung / BOKU-Wien 2018

*Nahezu 100 % der Milch aus Österreich trägt das AMA-Gütesiegel. Es ist durchgehend nachvollziehbar, wo sie produziert wurde, denn alles muss rückverfolgbar sein.*

„Als Milchbauern werden wir etwa alle drei Jahre kontrolliert“, erklärt die Moni. „Außer sie finden was – dann wird spätestens nach einem Jahr wieder geschaut, ob alle Probleme behoben wurden. Jedenfalls erfahren wir von den routinemäßigen Kontrollen wenige Tage davor – aber nur, damit wir auch wirklich da sind.“

Einen Sauhaufen in einen Musterbetrieb zu verwandeln, ist in der kurzen Frist nicht möglich – bei Moni war es auch nicht notwendig.

„Die von der AMA wollen sogar, dass ich Proben vom Kraftfutter ein halbes Jahr aufhebe. Wenn irgendwas nicht stimmt, wissen die sofort, wo die Ursachen liegen.“ Höchster Standard bei der Milch, auch bezüglich Herkunft und Sicherheit.

„Aber schau, was ich jetzt für dich hab“, sagt die Moni, und stellt mir ein volles Glas hin. „Milch von meinen Kühen. Die kriegst du nur bei mir.“

Absolut nachvollziehbar.

**Unsere Sorgfalt. Unser Siegel.**

Ausgezeichnete Qualität und nachvollziehbare Herkunft. Das wird sorgfältig abgesichert mit mehr als 20.000 unabhängigen AMA-Kontrollen pro Jahr.

**Mehr Bio. Mehr Qualität.**

100 % Bio, auch beim Futter, viel Auslauf und garantiert gentechnikfrei. Das ist Bio. Das ist nachhaltige Landwirtschaft mit artgerechter Tierhaltung.

**Stefan Lindner**
*Obmann der TirolMilch und der Zentralen Arbeitsgemeinschaft der Rinderzüchter Österreichs, Milchbauer.*

*Können Sie uns etwas über Ihren Hof erzählen?*

Unser Hof steht in Oberndorf in Tirol. Meine Frau, unsere Kinder und ich bewirtschaften einen Hof mit 50 Milchkühen. Die Milch liefern wir zum großen Teil an die TirolMilch, den anderen Teil verarbeitet mein Bruder zu Milchprodukten. Meine Schwester betreibt ein Hotel mit Schihütte und wird von uns mit Milch und Milchprodukten beliefert. Wir bemühen uns, möglichst viele Produkte direkt zu vermarkten. Wir produzieren so viel wie möglich selber und heizen die Gastronomie mit Biomasse. Wir wirtschaften natürlich gentechnikfrei.

*Wie sehen Sie selbst Ihre Arbeit?*

Ich weiß, dass wir Milchbauern einen besonderen Job machen. Erstens produzieren wir ein wertvolles Gut, und zweitens haben wir auch gesellschaftspolitisch einen großen Auftrag. Österreich prägt eine intakte Landschaft.

*Was können die österreichischen Bauern noch besser machen?*

Wir Bauern müssen zu unserem Produkt stehen. Wenn ich als Bauer Wertschätzung erwarte, dann muss ich selber das, was ich mache, auch wertschätzen. Dann muss ich stolz auf mein Produkt sein und mich mit dem, was ich mache, identifizieren. Dann habe ich ein G’spür dafür, und wenn ich ein gutes G’spür habe, dann kommt was G’scheits dabei heraus.

bezahlte Anzeige

Die Mission von Steirerkraft lässt sich nur gemeinsam umsetzen: Schaffen wir Lebensraum für Wildbienen!

# Steirerkraft hilft **Wildbienen**

**Mit dem Projekt „bee happy“ hat sich der Kernölproduzent der Förderung der gefährdeten Wildbienen verschrieben. Jeder einzelne kann einen Beitrag leisten.**

Wildbienen, zu denen auch Hummeln gehören, haben eine unersetzbare Rolle im Ökosystem: Ohne sie gäbe es weder Kürbisse noch Käferbohnen. Die Insekten sorgen für die Bestäubung von rund 80 Prozent aller Blütenpflanzen und leisten so den entscheidenden Beitrag, damit wir Lebensmittel wie Kürbiskernöl überhaupt produzieren können. Ihre Leistung ist, rein ökonomisch betrachtet, bis zu 500 Milliarden Euro wert.

**Steirerkraft** übernimmt Verantwortung und ist mit dem Naturschutzbund eine langfristige Kooperation eingegangen. Die Mission: Aufklären, warum Wildbienen so wichtig sind, und mit gutem Beispiel vorangehen. Jeder kann etwas tun, um Lebensraum für Wildbienen zu erhalten und zu schaffen: Man sollte die Natur im Garten mitgestalten lassen, etwa in Form von Blühstreifen. Das schafft Rückzugsmöglichkeiten, Pflanzen können ihre Blütenbildung und Samenreife abschließen. Auch die Vertragslandwirte von Steirerkraft tun das bei ihren Feldern. Der Flugradius von Wildbienen beträgt maximal zwei Kilometer, daher ist jede noch so kleine Fläche wichtig. Wertvoll ist es, Nisthilfen als Kinderstube für Bienen aufzustellen.

Warum sind Wildbienen gefährdet? Ist eine Wildbiene eine verwilderte Honigbiene? Wie baut man eine Nisthilfe und legt eine Wildblumenwiese an? Das beantwortet das „bee happy“-Projekt auf **steirerkraft.com/beehappy**

**Von klein auf Wildbienenfreunde: Steirerkraft informiert darüber, wie man Nisthilfen für Wildbienen richtig anlegt**

ESTYRIA

ANZEIGE

Erich Herret, Gärtnermeister

„Ich schau drauf, dass die Paradeiser wachsen und gut schmecken.“

**Saftige Paradeiser benötigen nicht nur viel Licht, sie brauchen auch behutsame Pflege.**
**Dafür sorgen unsere Bauern.**
Beleg für diese Sorgfalt in der Landwirtschaft ist das AMA-Gütesiegel. Es garantiert ausgezeichnete Qualität höchster Güteklasse, nachvollziehbare Herkunft und unabhängige Kontrollen. Nähere Infos zu den Qualitätskriterien finden Sie auf **amainfo.at**.

Geprüfte Qualität AMA GÜTESIEGEL AUSTRIA

URSPRÜNGLICH FINANZIERT MIT FÖRDERMITTELN DER EUROPÄISCHEN UNION UND MITTELN DER AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH

# Auf dem Weg zum **klimafitten Wald**

**Vorzeigebetrieb in der nachhaltigen Waldbewirtschaftung: Reinhold Steiner lebt vor, wie man schonend und ökologisch arbeitet.**

**Sensibilität für eine intakte Natur von der Tierwelt bis hin zu symbiotischen Pilzen: Reinhold Steiner in seinem Wald** DANNER, HORST LEITNER

Die Zeichen der Zeit hat Reinhold Steiner früh erkannt: Schon in den 80er-Jahren hat er sich intensiv mit ökologischer Waldbewirtschaftung auseinandergesetzt. Heute ist das Thema aktueller denn je. Den Bucherhof in Möderbrugg im Murtal bewirtschaftet er sowohl in der Landwirtschaft wie auch im Wald biologisch.

Ein großes Augenmerk legt der Forstwirtschaftsmeister auf die Erhaltung der Bodenkraft. Mit ihr steht und fällt alles, „ohne guten Boden kann kein Lebewesen existieren“. Hohe Sensibilität ist bei Waldarbeiten gefragt: „Wenn wir Holz aus dem Wald bringen müssen, machen wir das nur bei gefrorenem Boden oder Schneelage“, erklärt er den schonenden Umgang mit dem Fundament.

**Auch deshalb, weil** Waldbäume in Symbiose mit Pilzen unter der Erde leben, bei der es zu einem wechselseitigen Austausch von Nährstoffen kommt. Ein Kahlschlag zerstört den Pilz übrigens langfristig. Eine wichtige Funktion hat auch Totholz: „Es dient als Lebensraum für Spechte, die wiederum die Borkenkäferanzahl dezimieren können“. Vor Ort belassene Äste geschlägerter Bäume beugen Trockenheit vor und unterstützen die Humusbildung. Gerade dieser Aspekt ist wesentlich für den Brotbaum steirischer Waldbauern: die Fichte. „Sie ist ein Flachwurzler und von immer häufiger auftretenden Stürmen, aber auch Nährstoffknappheit aufgrund von Trockenheit betroffen“, so Steiner. Für mehr Klimafitness werden verstärkt unempfindlichere Tannen und Lärchen gepflanzt, „damit wir breiter aufgestellt sind“.

Die Holzarbeiter stammen aus der Nachbarschaft und arbeiten im Zuerwerb. So verbleibt die Wertschöpfung in der Region. Auch das Holz wird möglichst nahe vermarktet, Steiner ist Teilhaber an der Fernwärme Möderbrugg. Nicht zuletzt gibt er sein Wissen, zuletzt über das Wesen der Ameisen, an Schülerinnen und Schüler weiter. So wird die nächste Generation nicht nur aufgeklärt, sondern auch für einen eigenen Weg in der nachhaltigen Waldbewirtschaftung begeistert.

**NACHHALTIGKEIT**

**Mit dem PEFC-Siegel** setzen Unternehmen ein Zeichen für die Wälder der Zukunft. Zwei Drittel des steirischen Waldes tragen es bereits. PEFC (Programme for the Endorsement of Forest Certification Schemes) garantiert, dass der Rohstoff für Holz- und Papierprodukte aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und hohe ökologische und soziale Anforderungen eingehalten werden.

**www.pefc.at**

„Für einen klimafitten Wald muss auf viele Faktoren geachtet werden: den Boden, die Bäume, die Lebewesen.“

**Reinhold Steiner,** Forstwirtschaftsmeister und Landwirt, Bucherhof, Möderbrugg

**IMPRESSUM: Medieninhaber und Herausgeber:** Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft, Hamerlinggasse 3, 8011 Graz, Mag. Rosemarie Wilhelm. **Layout/Producing:** Styria Media Design GmbH & Co KG, www.styriamediadesign.at, Michele Duller, Patricia Fuchs. **Fotos Titelseite:** Fotokuchl, Kristoferitsch, Estyria, Danner. **Hersteller:** Druck Styria GmbH & Co KG, 8042 Graz. Dieses Journal enthält zur Gänze bezahlte Beiträge. (WERBUNG)