

# GENUSS *auf steirisch*



## Heimisch kaufen

Nur 3,50 Euro mehr für steirische statt internationale Lebensmittel pro Haushalt und Monat können in der Steiermark 500 neue Arbeitsplätze schaffen. [Seiten 2/3](#)



### WELCHES WEINGUT BRILLIERT

Bei der Landesweinkost wurden die Besten der Besten ausgezeichnet. 2020 war vieles anders. [Seiten 6/7](#)



### WIE DIE ERNTE AUSFÄLLT

Die Kürbiskerne für Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. sind nach einem herausfordernden Jahr eingebracht. [Seite 8](#)



### WO HOLZ ALS BAUSTOFF HEILT

Der natürliche Baustoff wirkt positiv auf Körper und Seele und eignet sich damit optimal für Spitäler. [Seite 12](#)

# Heimisch kaufen schafft

**Eine Rechnung, die sich bezahlt macht: Wenn jeder Haushalt pro Monat nur 3,50 Euro mehr für heimische Lebensmittel ausgibt, schafft das in der Steiermark 500 Arbeitsplätze.**



WIFO-Experte Sinabell, Pein und Brugner von der LK (v.l.)

Oft braucht es nur ganz kleine Veränderungen, um große Wirkungen zu erzielen! Ein eindrucksvolles Beispiel dafür legt das Wirtschaftsforschungsinstitut (WIFO) in Bezug auf den Kauf von heimischen Lebensmitteln vor. „Es sind nur 3,50

Euro mehr, die jeder steirische Haushalt im Monat für heimische statt für internationale Lebensmittel ausgeben müsste, um 500 neue Arbeitsplätze in der weiß-grünen Mark zu schaffen“, rechnet WIFO-Experte Franz Sinabell vor. Eine Investition, die sich

noch dazu in mehrfacher Hinsicht lohnt, denn mit dem Kauf regionaler Produkte stärkt man nicht nur die heimischen Bauern und die Regionen, man tut auch dem Klima und seiner eigenen Gesundheit Gutes. Denn die steirischen Bäuerinnen und Bauern sind Ga-

ranten für hochwertigste Qualität. Und rund um die Corona-Pandemie haben sie zudem bewiesen, dass sie auch in Krisenzeiten verlässliche Lieferanten für sichere heimische Produkte sind. „Sie sind die Helden der Lebensmittelversorgung, auf die sich die steirische Bevölkerung auch in Krisenzeiten verlassen kann“, betont Franz Titschenbacher, Präsident der Landwirtschaftskammer Steiermark.

Und er nimmt auch eine ganz klare Haltung ein, was den Import von Lebensmitteln betrifft: „Weitergereichte Lebensmittel punkten meist mit sehr verlockenden Preisen. Es darf aber nicht vergessen werden, dass in diese Produktpreise die Umwelt- und Klimakosten nicht einberechnet sind. Hier

# Arbeitsplätze!

müsste also für mehr Kostenwahrheit gesorgt werden!

Ein wunder Punkt ist nach wie vor die Herkunftskennzeichnung bei verarbeiteten Lebensmitteln und in Großküchen. „Hier ist noch

„Wer heimisch isst, stärkt unsere Bauern und Regionen und trägt wesentlich zum Klimaschutz bei.“

**Franz Titschenbacher,**  
Präsident LK Steiermark

eine große Lücke in der Lebensmittelkennzeichnung zu schließen. Die Bevölkerung muss nachvollziehen können, woher die Produkte und Speisen kommen“, betont Vizepräsidentin Maria Pein. Vor allem die Herkunft von verarbeiteten Lebensmitteln wie Gulasch, Schnitzel, Wurst oder Lebensmittel mit Ei-Anteil sei für die Verbraucher nur selten erkennbar – weder im Supermarkt noch in der Großküche. Die Küche Graz hat diesbezüglich Pionier-Arbeit geleistet (siehe rechts unten!)

Kammerdirektor Werner Brugner verweist diesbezüglich auf zwei aktuelle Initiativen: „Mit der Woche der Landwirtschaft, 27. September bis 4. Oktober, und mit Aktionstagen vor Supermärkten, 1. bis 9. Oktober, soll dieses Bewusstsein geschärft und die Lust auf heimische Lebensmittel weiter gestärkt werden“ (siehe auch Seite 5).



Beim Einkaufen kann man hunderte neue Arbeitsplätze schaffen DANNER (4)

So einfach kann Importiertes durch Heimisches ersetzt werden, ohne dass man auf irgendeinen Genuss verzichten muss

| heimisch                     | statt | international              |
|------------------------------|-------|----------------------------|
| Erdäpfel steirisch           |       | Südkartoffeln, Spanien     |
| steirischer Gala             |       | Pink Lady, Südafrika       |
| Mozzarella Schärdinger       |       | Mozzarella Galbani         |
| Vulkanland-Schinken          |       | Prosciutto San Daniele     |
| Sommerbutter Schärdinger     |       | Kerrygold Irland           |
| Recheis Fusilli              |       | De Cecco Fusilli           |
| NÖM Schokomilch              |       | Müller Schokomilch         |
| Fröhlich Naturreis steirisch |       | Himalaya Gold Basmati Reis |

## KÜCHE GRAZ KOCHT UNTER DEM „GUT ZU WISSEN“-SIEGEL



„Gut zu wissen“ ist ein Qualitätszeichen, das den Gästen von Großküchen Herkunftssicherheit gibt. Es wird klar sichtbar gemacht, woher die Hauptzutaten Fleisch und Eier stammen.



Die Küche Graz, die Kinderkrippen, Kindergärten, Schulen und Horte beliefert, wird künftig die Herkunft der Lebensmittel mit dem offiziellen „Gut zu wissen“-Siegel der Landwirtschaftskammer kennzeichnen. Bildungs- und Schulstadtrat Kurt Hohensinner (links im Bild): „Die Großküche bereitet täglich 8.000 Portionen zu. Es ist wichtig, dass dieses Essen den Kindern schmeckt, dass es gesund ist und dass die Lebensmittel von bester regionaler Qualität sind.“



**Raiffeisen**  
**Meine Bank**



**RAIFFEISEN**  
**OKTOBER-**  
**GESPRÄCHE**

**01. – 31.10.2020**

raiffeisen.at/steiermark/oktober-gespraech



Sternstunde für die arrivierten Mostproduzenten und ein erneuter Qualitätsbeweis für den Steirer-Most

DANNER

# Der neue Trend im Glas

Die Landesprämierung 2020 stellte die hohe Qualität steirischer Mostproduzenten unter Beweis. Most ist ein echtes Trend-Getränk.

Ein guter steirischer Most steht einem Wein um nichts mehr nach – da sind sich Experten und Liebhaber einig. Heimische Produzenten haben das traditionelle Getränk zum hochwertigen Trendprodukt gemacht. Bei der Landesbewertung 2020 waren es in erster Linie arrivierte Produzenten, die auf ganzer Linie punkten konnten.

Martin Mausser aus Hitzendorf (Steirermost alte Selektion Ilzer Rosenapfel) und Michael Pörtl aus Fehring (Apfel-Traube-Cider) haben ihre Landessiege 2020 eindrucksvoll verteidigt. Weitere Landessiege gingen an durchaus bekannte Mostproduzenten (siehe Infobox).

**Most-Profi** Manfred Fauster hatte zuvor noch den Most-Gesamtsieg

„Most ist ein modernes Getränk geworden und dem Wein sehr ähnlich. Ein Produkt, das am Puls der Zeit liegt.“

**Georg Thünauer**,  
Obstverarbeitungsexperte

bei der Alpe-Adria-Verkostung in Kärnten errungen. „In der Steiermark hat sich eine neue Mostlinie etabliert, die ähnlich hergestellt wird wie Wein“, zeigt sich Verkostungs-Chef Georg Thünauer begeistert von der hohen Qualität. Und er betont: „Die steirischen Moste sind trocken oder lieblich und werden aus alten Apfelsorten, meist von Streuobstbäumen, oder neuen Apfelsorten von Spin-

delbäumen hergestellt. Entscheidend ist die kompromisslose Qualität.“

**Die Qualitätsmoste**, die auch als Obstweine bezeichnet werden dürfen, tragen wie Weine eine staatliche Prüfnummer. Dafür gilt es strenge Kriterien wie die sensorische und analytische Prüfung im Labor zu erfüllen. Steirische Produzenten gelten seit Jahren österreichweit als wegweisend. Nur mehr Ortsweine mit staatlicher Prüfnummer sind für das Sortensieger-Finale zugelassen. Bei der Landesprämierung 2020 waren 149 Moste, Cider, Schaumweine und Innovationen von 40 Obstproduzenten im Rennen. Sie wurden von einer 14-köpfigen Expertenjury bewertet. Daraus gingen sechs Landessieger hervor.



DIE TOP-OBSTVEREDLER DES LANDES 2020

**Steirische Obstveredler** auf Erfolgskurs: Immer mehr Obstbauern stellen hochwertige Moste, naturbelassene Säfte und feine Edelbrände her. Most-Spezialist Manfred Fauster (links) aus Graz hat sich heuer zum ersten Mal den Titel „Mostproduzent des Jahres“ geholt. Hubert Hirtner aus St. Lorenzen/Mürztal (Mitte) ist der „Edelbrenner des Jahres“, „Saftproduzent des Jahres“ Wolfgang Lang (rechts) aus St. Johann/Herberstein.

## AUSGEZEICHNETER MOST

**Landessieger:**  
Obstbau Macher, Weiz (Rubinette); Manfred Fauster, Graz (Manschanzker); Mausser Most, Hitzendorf (Steirermost alte Selektion Ilzer Rosenapfel); Nestelberger Most&mehr, Feldbach (Most wanted); Obstbau Gottfried Trummer, Gnas (Caldera Braeburn); Obsthof Glanz-Pörtl, Fehring (Apfel-Traube-Cider).

**Gold:**  
Aronia Hof Kober, Ilz; Martin Durlacher, Feistritz; Elisabeth und Josef Nuster, Eggers-



dorf; 2 x Gold: Fachschule Silberberg Leibnitz; 4 x Gold: Familie Jansel, Riegersburg; 2 x Gold: Franz und Claudia Braunstein, Fürstenfeld; 2 x Gold: Genussobsthof Veitlbauer, St. Gallen; 9 x Gold: Holzer Most, Vorau; 6 x Gold: Kögerlhof Familie Krispel, Markt Hartmannsdorf; 7 x Gold: David Karl, Gaal; 3 x Gold: Obstbau Macher, Weiz; 6 x Gold: Manfred Fauster, Graz; 10 x Gold: Martin Mausser, Hitzendorf; 3 x Gold: Mirtl, Obstbau Frühwirth, Klösch; 7 x Gold: Most Brunner, Ilz; Mostbauer Seppl auf der Eben, Vorau; 7 x Gold: Mostgut Kuchlbauer,

Vorau; 5 x Gold: Nestelberger Most&mehr, Feldbach; Obstbau Gottfried Trummer, Gnas; Obstbau Rechling, Großsteinbach; 11 x Gold: Obsthof Glanz-Pörtl, Fehring; Obstveredelung Haas, Gnas; 3 x Gold: Streuobsthof Weissenbacher, Kindberg; 3 x Gold: Thomas Boden, St. Peter a. O.; Weingut Lang, St. Johann b. Herberstein.

**Silber:**  
Biogenuss Pauritsch, Wies; 2 x Silber: Elisabeth und Josef Nuster, Eggersdorf; 4 x Silber: Familie Franz Reindl, Fehring; Familie Jansel, Rie-



gersburg; 3 x Silber: Holzer Most, Vorau; Familie Krispel, Kögerlhof, Markt Hartmannsdorf; Obstbau Macher, Weiz; Most Brunner, Ilz; Mostbauer Seppl auf der Eben, Vorau; Mostgut Kuchlbauer, Vorau; 2 x Silber: Naturparkbauernhof Pörtl Andrea, Pöllau; 2 x Silber: Nestelberger Most&mehr; 3 x Silber: Obstbau Rechling, Großsteinbach; Obsthof Singer, Hartl; Obstveredelung Haas, Gnas; Streuobsthof Weissenbacher, Kindberg; 2 x Silber: Thomas Boden, St. Peter a. O.; Weber Manuel, Nestelberg; Brigitte Zinggl-Putz, Dechantskirchen.

# Heimisch kaufen und gewinnen

Aktionstage der Landwirtschaftskammer: Infos, Geschenke, Gewinne!

Die Landwirtschaftskammer startet am kommenden Donnerstag ihre Aktionstage vor steirischen Supermärkten. Seminarbäuerinnen versorgen von 1. bis 9. Oktober die Bevölkerung mit interessanten Informationen rund um heimische Lebensmittel. Es werden auch jene Gütesiegel präsentiert, welche die heimische Herkunft der Produkte garantieren. Dazu gehören in erster Linie das rot-weiß-rote AMA-Gütesiegel, das AMA-Biosiegel sowie die Qualitätszeichen „Gutes vom Bauernhof“ und „AMA-Genuss-Region“. Zudem werden auch praktische Notizblöcke verteilt, in denen diese Gütesiegel abgebildet und erklärt sind.

Und: Es gibt auch die Möglichkeit, Einkaufsgutscheine zu gewinnen. Wo und wann die Aktionen laufen findet man auf: <https://bit.ly/3iYxj3K>



Seminarbäuerinnen informieren bei den Aktionstagen über hochwertige heimische Lebensmittel

DANNER

## KOCH MIT UNS!

Der Kauf von regionalen Lebensmitteln hat viele Vorteile – es stärkt Bauern und Wirtschaft, schützt das Klima und man tut seiner Gesundheit Gutes. Wie diese hochwertigen heimischen Produkten zu genussvollen Speisen verwandelt werden können, zeigen Seminarbäuerinnen im Rahmen der Woche der Landwirtschaft. In der Webinarreihe kochen@home werden von 28. September bis 2. Oktober täglich von 18 bis 19.30 Uhr Kochwebinare zu einem bestimmten Schwerpunkt angeboten. Da kann man via Live-Streaming mit Profis Herbstgenüsse aus Äpfeln zaubern oder herzhafte Brot backen.

**Lust bekommen?** Weitere Informationen und Anmeldung unter: <https://bit.ly/365qwl5> bzw. <https://bit.ly/3i2SEYU>

Wir brauchen ...

keinen Zucker aus Brasilien, keine Butter aus Irland, keine Äpfel aus Südafrika, keine Kartoffeln aus Ägypten!

Kaufen wir 20 Prozent mehr heimische Lebensmittel statt weltgereister Produkte.

So schaffen wir 46.000 neue Arbeitsplätze und schützen das Klima.



[facebook.com/hallovernunft](https://facebook.com/hallovernunft)

Die Österreichische  
Hagelversicherung **HV**

LANDESSIEGER



Scheurebe, Scheurebe Urbanus 2019, Weinhof Leitner, Ilztal



Sauvignon Blanc, Sauvignon blanc Klassik DAC 2019, Weingut Dietrich vlg. Tischler, Gamlitz



Riesling, Rheinriesling Klassik DAC 2019, Weingut Fam. Manfred Birnstingl, Leutschach



Morillon, Morillon Ehrenhausen DAC 2019, Weingut Marko Ottenberg, Ehrenhausen



Welschriesling, Welschriesling 2019, Weinhof Sammer, Loipersdorf



Weißburgunder, Weißburgunder Klassik 2019, Weinhof Platzer, Tieschen



# Reife zum Sieg

Gewinner in einem außergewöhnlichen Jahr: die erfolgreichen Winzer und Winzerinnen der Landesweinkost mit Gratulanten  
LK-FOTOKUHL

Bei der größten Weinkost das Landes war heuer vieles anders: Das Corona-Jahr machte reifere Weine und neue Gesichter zu Siegern.

Die Beteiligung war wie jedes Jahr groß: 500 Weinbauern haben 1809 steirische Qualitätsweine eingereicht, aus denen schlussendlich 18 Landessieger hervorgegangen sind. Die 73. Landesweinbewertung der Landwirtschaftskammer ist traditionell der größte und wichtigste Weinwettbewerb der Steiermark. Heuer war allerdings vieles anders.

Mit dem Weinhof Leitner aus Ilztal gibt es bei der 73. Ausgabe einen dreifachen Landessieger, Helmut und Hannes Leitner erreichen damit auch die große Auszeichnung „Weingut des Jahres“. Mit ihrer Scheurebe, dem Muskateller und dem Blauen Zweigelt Klassik haben die in ihrer Region



ANNA STÖCHER  
„Die Weine hatten mehr Zeit für den Ausbau, präsentieren sich am Gaumen harmonischer und sind haltbarer geworden.“

Werner Luttenberger, Weinbaudirektor

bereits bekannten Weinproduzenten einen Hat trick erzielt.

Außergewöhnlich ist, dass zwei weitere Betriebe ebenfalls einen

Doppellandessieg erringen konnten: das Weingut Birnstingl aus Leutschach und das Weingut Frühwirth aus Klöch. „Aus der drohenden Absage ist der härteste steirische, aber auch österreichische Weinwettbewerb geworden“, resümiert Landwirtschaftskammerpräsident Franz Titschenbacher.

Die beliebte Landessiegerpräsentation in der Seifenfabrik in Graz war zweimal verschoben worden und musste letztendlich abgesagt werden. Mit zwei Monaten Verspätung konnte die Verkostung der 1809 eingereichten Weine schlussendlich mit „Abstand“ erfolgen. „Allen 108 Finalisten wurde eine große zweiwö-

„Weingut des Jahres 2020“: Elisabeth, Helmut und Matthias Leitner mit Freundin Elena  
LK-FOTOKUHL



chige Online- und Printbühne geboten. Für den elitären Kreis der Landessieger 2019 fand im Steiermarkhof eine Exklusivpräsentation statt“, unterstreicht Weinbaudirektor Werner Luttenberger. Ab 20. Juli waren erstmals alle Finalisten auch im Onlineshop unter

www.steiermark.wine verfügbar. „Das Corona-Jahr hat viele neue Gesichter, Newcomer, zwei Zweifachsieger und zur Krönung auch einen Hat trick beim Landesweinwettbewerb gebracht“, freut sich Kammer-Vizepräsidentin Maria Pein. „Die Weine hatten mehr Zeit

für den Ausbau und präsentieren sich am Gaumen harmonischer und sind reifer sowie haltbarer geworden“, betont Luttenberger. Neu unter den Landessiegern sind der Weinhof Sammer aus Loipersdorf, der Weinhof Narat-Zitz aus Leutschach und das Weingut Schuster-Tegel aus Klöch.

Der Weinjahrgang 2019 präsentiert sich als äußerst fruchtbetonter Jahrgang, er ist ein steirischer Klassiker mit frischer Säure und moderatem Alkoholgehalt. Die Menge der steirischen Weinernte 2019 beträgt insgesamt 240.257 Hektoliter, „das ist nur unwesentlich geringer als die Vorjahresernte“, analysiert Luttenberger, „besonders auffällig sind die fruchtigen Aromen und die bereits jetzt vorhandene Eleganz und Harmonie“.



Kräftiger Burgunder, Morillon DAC, Weingut Frauwallner Straden, Straden



Lagenwein Sauvignon Blanc, Sauvignon blanc Reserve Hochstraden 2018, Weinhof Ulrich, St. Anna/Aigen



Lagenwein Burgunder, Morillon Koasasteffl 2017, Weingut Frühwirth, Klöch



Kräftiger Zweigelt, Blauer Zweigelt Barrique 2015, Weinhof Narat-Zitz, Leutschach



Kräftiger Sauvignon Blanc, Sauvignon blanc Karnerberg DAC 2019, Weingut Fam. Manfred Birnstingl, Leutschach



Prädikatswein, Klöcher Traminer TBA Klöchberg 2017, Weingut Schuster-Tegel, Klöch



Rotwein Vielfalt, Cuvée K3 2017, Weinhof Kowald, Loipersdorf



Rotwein klassisch, Blauer Zweigelt Klassik 2019, Weinhof Leitner, Ilztal



Traminer trocken/halbtrocken, Gelber Traminer Klöch DAC 2019, Weingut Frühwirth, Klöch



Gelber Muskateller, Gelber Muskateller DAC 2019, Weinhof Leitner, Ilztal



Schilcher, Schilcher Klassik DAC 2019, Weingut Pauritsch Stefan, Wernersdorf



Sekt, Gelber Muskateller Sekt, Familienweingut Trabos, Gamlitz



**GESICHERTE HERKUNFT**

**Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.** steht für geschützte geografische Angabe und bedeutet: gesicherte Herkunft der Kürbiskerne aus einem geografisch definierten Gebiet in Österreich, traditionelles Herstellungsverfahren, 100 Prozent reines Kürbiskernöl aus Erstpressung. Die Banderole mit der individuellen, fortlaufenden Kontrollnummer sichert Ihnen ein kontrolliert echtes steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Infos: [www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)



# Vom Feld in die Flasche

Nach einem herausfordernden Jahr ist die Ernte eingebracht. Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. gibt es genug für alle.

Die engagierte Arbeit in und mit der Natur stellt immer wieder neue Herausforderungen bereit. So erging es auch den steirischen Kürbiskürbenerinnen und Kürbiskürbenern in diesem Jahr. Die Witterung sorgte von Anfang bis Ende für einige Berg- und Talfahrten: Ein starker Blattlausbefall im ersten Wuchsstadium aufgrund von Trockenheit, eine kühle Periode nach dem Anbau, Sommergewitter mit Überschwemmungen und Hagel sowie die Gefahr von Fruchtfäule hielten die Landwirte immer aufs Neue ordentlich auf Trab.

Jetzt ist die Ernte in der Steiermark aber eingebracht, während sie in den niederösterreichischen Ölkürbisgebieten noch läuft. Sie erfolgt heutzutage meist über

Kürbisvollerntemaschinen, dennoch sind freilich noch immer alle Hände voll zu tun.

**Fast rund um die Uhr** sind die beteiligten Personen im Einsatz, um die Kürbiskerne im wahrsten Sinne des Wortes ins Trockene zu bringen. Die Rohwarenqualität ist für eine gute Lagerfähigkeit des Kernöls ausschlaggebend. „Die Ernteerträge sind heuer sehr unterschiedlich ausgefallen“, konstatiert Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A., „den Gesamtdurchschnitt von 2019 mit 620 Kilo pro Hektar werden wir wahrscheinlich aber halten können. Unser steirisches Kürbiskernöl g.g.A. wird also auch weiterhin reichlich fließen.“



**Vollerntemaschinen erleichtern die Arbeit, aber die beteiligten Personen sind fast rund um die Uhr im Einsatz**

STEFAN KRISTOFERITSCH



Im frischen Stroh können die Tiere nach Herzenslust wühlen und spielen DANNER

# Zukunft für das Tierwohl

Sauwohl fühlen sich die Schweine im hochmodernen Stall von Markus Klobassa, wo die Schweinemast-Zukunft bereits begonnen hat.

Schwein gehabt, kann man nur sagen, wenn man die Tiere von Markus Klobassa aufwachsen sieht: Sie wühlen und spielen im Stroh, haben Auslauf, liegen auf befestigten Böden und werden gentechnikfrei gefüttert. Der Jungbauer hat für seine 540 Mastschweine einen so genannten Tierwohlstall gebaut - mitten in unberührter Natur in Bad Radkersburg. Rund 100 Tage verbringen die Schweine dort unter besonders tierfreundlichen Bedingungen. „Das fängt damit an“, erzählt der engagierte Schweinezüchter, „dass unser Stall mo-

dernten Standards entspricht. Holz ist das vorrangige Baumaterial. Der Stall ist offen, hell und natürlich belüftet. Die Tiere liegen auf befestigten Plätzen, das heißt: keine Spaltböden. Aus Strohraufen ziehen sie selbst ihr Stroh, das sie als Beschäftigungsmaterial verwenden. Absolut natürliches Spielzeug sozusagen.“

**Wann immer die Tiere Lust haben,** können sie raus ins Freie. Das machen sie etwa dann, wenn sie ihre Notdurft verrichten müssen. „Toiletten“ im Freien sozusagen! „Das wirkt sich immens auf die Luft-

qualität aus. Es gibt kaum einen Unterschied zwischen innen und außen. Das ist gut für die Tiere und auch ich habe mehr Freude, mich im Stall aufzuhalten“, erzählt der Schweinebauer. Gut isolierte Bodenplatten und eine Bodenheizung sorgen für wohlige Temperaturen. Klobassas Credo: Alle Beteiligten sollen sich wohlfühlen - die Tiere, der Bauer, der Konsument. Letzterer hat somit die Garantie, hochwertiges Fleisch zu bekommen. Zu haben ist es unter den Marken „Woazschwein“ und „Vulkanlandschwein“. Und so blickt der engagierte Wohlfühl-

„Mein Ziel ist es, hochwertiges Fleisch von Tieren auf den Markt zu bringen, die sich sauwohl gefühlt haben.“

**Markus Klobassa,** Schweinebauer, Zeltling

bauer blickt zuversichtlich in die Zukunft: „Ich habe in Qualität investiert, das wird sich lohnen.“



**Markus Klobassa lebt die Zukunft der Schweinemast**

DANNER



**Viel Holz, frische Luft und freie Sicht auf die Natur**

DANNER

ANZEIGE

**STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL g.g.A.**

**Wos hom Skifahrerinnen mit Kürbiskernöl gemeinsam?**

Die Besten kommen aus der Steiermark

[www.steirisches-kuerbiskernoel.eu](http://www.steirisches-kuerbiskernoel.eu)

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union



• WIR ALLE •

**BRAUCHEN UNS ALLE**



• KONSUMENT •

• LANDWIRTSCHAFT •

• HANDEL •

• VERARBEITUNG •

#teamösterreich

Wir **Landwirte** brauchen die Menschen, die unsere Produkte wertschätzen und die **Verarbeiter**, die sie veredeln. Wir **Verarbeiter** brauchen unsere Bauernfamilien, ihre guten Produkte und den Handel. Wir **Händler** brauchen hochwertige Produkte und das Vertrauen der Konsumenten. Wir **Konsumenten** brauchen Bauern in der Region und erstklassige Lebensmittel. **Wir alle brauchen uns alle.**



# Lebenselixier der Steirer

Mit der neuen Kampagne setzt Steirerkraft ganz auf steirische Leistungen und Eigenheiten – und auf Humor.

Man erzählt sich, dass den Kernen des Steirischen Ölkürbisses eine mysteriöse Kraft innewohnt, die sich besonders in seiner flüssigen Form voll entfaltet und welche die Steirerinnen und Steirer seit jeher zu körperlichen Spitzenleistungen und geistigen Höhenflügen antreibt. Und man erzählt sich, dass die satt schimmernde Farbe des grünen Goldes immerwährende Schönheit verleiht. Was die Menschen hier ebenfalls auszeichnet, ist die Fähigkeit, sich selbst nicht ganz zu ernst zu nehmen“, fasst Geschäftsführer Wolfgang Wachmann zusammen, was die neue Kampagne von Steirerkraft mit einem Augenzwinkern zum Thema macht.

**Die besten steirischen Seiten:** Innovativ, erfolgreich, warmherzig, stark, lebensfroh und schön – diese Eigenschaften werden im Dienste des Steirerkraft Kürbiskernöls in Wort und Bild gebracht. In den Print-Sujets verraten „echte steirische Kernölvampire“ ihr ganz persönliches Lebenselixier. Für die zehn brandneuen Radio-Spots, für die übrigens auch

die Landeshymne als Inspirationsquelle gedient hat, konnte der gebürtige Steirer und Burgschauspieler Peter Simonischek als Erzähler gewonnen werden.

**Weil bekanntlich** Kleider Leute machen, ist Steirerkraft darüber hinaus eine Kooperation mit Trachten Seidl eingegangen. Das steirische Paradeunternehmen wird von Katharina und Viktoria Götzl in Anger und in Graz geführt. Was die beiden Firmen miteinander verbindet: Beide stehen für hochwertige Premiumprodukte aus der Steiermark.



Seidl-Chefin Katharina Götzl mit Testimonial, Steirerkraft-GF Wachmann

ESTYRIA

ANZEIGE



Das Lebenselixier der Steirer

Steirerkraft

## EXPORTSCHLAGER

Die **Estyria Naturprodukte GmbH** ist der weltweit größte Verarbeiter des Steirischen Ölkürbisses und exportiert hochqualitative Lebensmittel in über 40 Länder. Steirerkraft ist die bekannteste, meistprämierte und meistverkaufte Kürbiskernölmarke – sowohl im Handel als auch in der Gastronomie. Mit der neuen Kampagne macht die Marke österreichweit in der Radiowerbung sowie international in der Print- und Onlinewerbung auf sich aufmerksam. Das Werbevolumen wurde im Vergleich zum Vorjahr weiter gesteigert. Alle Spots sowie alles, was man sich über die Steirerinnen und Steirer so erzählt, kann man auch nachhören und zwar auf: [www.steirerkraft.com](http://www.steirerkraft.com)

# Holzkrankenhäuser helfen heilen

Holz hat eine nachweislich positive Wirkung auf Körper und Seele. Damit ist es prädestiniert für die Errichtung von Krankenhäusern.



Der natürliche Baustoff Holz ist eine heilende Hülle und der Inbegriff von Behaglichkeit

PRO HOLZBAUTEN

## 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](http://www.pefc.at)



Am Gelände des LKH Graz-Süd-West ist im August bereits das zweite „Holzkrankenhaus“ in Betrieb gegangen. Zur großen Freude von Patienten, Mitarbeitern und Angehörigen, die die Vorzüge dieses natürlichen Baustoffs eindrucksvoll zu spüren bekommen. Allen voran nimmt Holz die typische Krankenhausatmosphäre. „Das“, so Oberarzt Michael Schneider, „bedeutet vor allem bei Patienten in psychiatrischer Behandlung einen therapeutischen Mehrwert. Holz ist le-

bendig und diese Lebendigkeit spiegelt sich auch in unseren Patienten wider. Holz schafft Kreativität, Struktur, Sicherheit und Wohlbefinden – und das brauchen Menschen, um Krisen bewältigen zu können.“ Holz fördert vor allem auch die Stressreduktion und einen ruhigen Puls.

**Das neue Holzkrankenhaus** trägt zudem weit über die steirischen Landesgrenzen hinaus zu einem guten und gesunden Klima bei, denn Holz gibt bei der „Produkti-

on im Wald“ lebenswichtigen Sauerstoff ab. Kohlenstoff bleibt so lange im Holz gespeichert, bis es verbrennt oder verrottet.

Bereits beim ersten Holzkrankenhaus konnten insgesamt mehr als 1.000 Tonnen CO<sub>2</sub> langfristig verhindert werden, beim zweiten Bau wird dieser Wert noch weit übertroffen werden. Das Holzvolumen von 725 m<sup>3</sup>, das beim aktuellen Bau eingesetzt wurde, wächst übrigens in 37 Minuten wieder nach.

**Zu diesem wichtigen** Beitrag zum Klimaschutz kommt darüber hinaus auch der Vorteil einer sehr kurzen Bauzeit. Die vorgefertigt angelieferten Teile waren nämlich in nur zwei Wochen montiert. Und noch einen erfreulichen Effekt gibt es: Holzbauten werden weit-



**Der Einsatz von Holz fördert die Stressreduktion**

aus weniger von Vandalen beschmiert und beschädigt als verputzte Flächen.



„Eine Holzumgebung kann Heilungsprozesse deutlich beschleunigen.“

**Paul Lang,**  
Obmann Waldverband