Radio/Fernsehen

Landwirtschaftskammer
Steiermark

ORF Landwirt schafft: Eier

https://tvthek.orf.at/profile/Steiermark-heute/70020/Steiermark-heute/14086191/Landwirt-schafft-Eier/14886488

ORF Steiermark Fernsehen – 22. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kartoffel aus Ägypten

ORF Steiermark Fernsehen – 22. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Store-Check: Eier

Di 16.	Mi 17.	Do 18.	Fr 19.	Sa 20.	So 21.	Mo 22.	Di 23.	★

5:00	Guten Morgen Steiermark
9:00	Radio Steiermark am Vormittag
12:00	Mittag in der Steiermark
13:00	Hallo Steiermark
15:00	Der Tag in der Steiermark
19:00	Radio Steiermark - mit Musik in den Abend
20:00	Alpenländische Musikantenparade
22:00	Jazz at it's best
23:00	Radio Steiermark Musikrevue

FAQ PROGRAMM

Der Tag in der Steiermark

Durch den Nachmittag mit ihrer Lieblingsmusik und den wichtigsten Informationen des Tages

17:17	Bilanz von Sturm und Hartberg nach Grunddurchgang	
	Simon & Garfunkel	Homeward Bound
	Oliver Haidt	Überall Du
	Annie Lennox	A Whiter Shade Of Pale
17:30	Journal	
17:32	Verkraftbare Ausfälle durch Impfnebenwirkungen Bildung	
17:38	Verkehrsservice	
	Daryl Hall & John Oates	Maneater
17:43	Die Themen in Steiermark Heute	
	Peter Maffay	Weil Es Dich Gibt
	Los Bravos	Black Is Black
	Anna Kalchgruber	Lass Los

https://radiothek.orf.at/stm/20210322/STTAG/1616430601000

Store-Check: Eier

RADIO SOUNDPORTAL®

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kartoffeln aus Ägypten

18. März, 18.05 Uhr

Store-Check: Eier

news ORF.at

Eiertest zeigt mangelhafte Kennzeichnung

Online seit gestern, 14.39 Uhr

Teilen

Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat vor Ostern einen Einkaufstest zur Herkunfts- und Haltungskennzeichnung von Eiern gemacht. Nur eines von 31 gekauften Produkten habe die heimische Herkunft und die alternative Haltungsform klar ausgelobt.

Mehr dazu in **steiermark.ORF.at**

Eiertest zeigt mangelhafte Kennzeichnung - news.ORF.at

Store-Check: Eier

Landwirtschaftskammer Steiermark

Store-Check: Eier 1/2

Unsplash

„Katastrophales“ Ergebnis bei Eier-Check in verkauften Waren

Die steirische Landwirtschaftskammer hat wenige Tage vor Ostern einen Einkaufstest zur Herkunfts- und Haltungskennzeichnung von Eiern gemacht: Das Ergebnis sei „katastrophal“.

„Den Konsumenten werden ausländische Käfigeier untergejubelt“, so Kammervizepräsidentin Maria Pein. Nur ein Produkt der 31 getesteten Waren lobte die heimische Herkunft und die alternative Haltungsform klar aus.

Menschen wollen mehr Regionales

Sie meinte, dass die klare Kennzeichnung auf Produkten noch heuer zu einem Durchbruch kommen müsse. Das Kaufverhalten der Konsumenten habe sich in der Pandemie deutlich verändert, die Menschen wollen mehr Regionales. „Sie wollen die Wahlfreiheit“, sagte Pein weiter. Deshalb sei die Kennzeichnung so wichtig. Sie unterstrich, dass bei vielen der getesteten Produkte die Kosten bei der Verarbeitung von Eiern aus besserer Haltung oftmals nur wenige Cent oder sogar noch weniger ausmachen würde. „Das kann sich jeder Konsument leisten.“

Lebensmittel mit Ei-Anteil im Check

Der „Store Check“ wurde in den vergangenen drei Wochen durchgeführt und überprüft wurden dabei Lebensmittel mit Ei-Anteil. Bei 23 von 31 Produkten stammten die Eier aus nicht nachvollziehbarer Herkunft und es gab auch keine Angabe zur Haltungsform. „Man kann davon ausgehen, dass diese Eier mehrheitlich aus illegaler Käfighaltung aus aller Welt kommen“, so die Tester. Bei sieben Waren kommen die Eier zwar aus nachhaltiger Produktion, aber die Herkunft sei unklar. Meist würden die Eier aus Drittstaaten kommen. Laut Landwirtschaftskammer sind in mehr als 13.000 Lebensmitteln, die in Supermärkten angeboten werden, Eier enthalten.

"Katastrophales" Ergebnis bei Eier-Check in verkauften Waren - oe3.ORF.at

Store-Check: Eier 2/2

Pixabay

Über 7 Millionen Legehennen in Österreich

In Österreich werden rund 7,12 Millionen Legehennen gehalten, davon knapp 893.000 (12,54 Prozent) in Bio-Weise, knapp 1,89 Millionen (26,47 Prozent) auf Freiland und gut 4,34 Millionen (60,99 Prozent) in Bodenhaltung oder in Volieren. EU-weit werden immer noch mehr als die Hälfte aller Legehennen in ausgestatteten Käfigen gehalten. Die konventionelle Käfighaltung ist seit 2012 in der EU verboten, weltweit dagegen ist diese Haltungsform fast überall erlaubt. In Österreich gibt es 2.357 Betriebe mit Legehennenhaltung, davon 518 Bio, 1.089 Freiland und 750 Bodenhaltung. In Österreich kann in einer „Ei-Datenbank" mittels der aufgedruckten Nummer jeder im Internet den Haltungsbetrieb ausfindig machen.

Eier-Tipps für Ostern

Der Ei-Konsum beträgt pro Kopf rund 242 Stück pro Jahr. Besonders zu Ostern werden viele Eier gegessen. Die Landwirtschaftskammer hat wenige Tage vor dem Brauchtumsfest noch ein paar Tipps: Zum Färben sollte die Schale der Eier möglichst glatt sein. Außerdem eignen sich weiße Eier besser als braune, weil die Farben schöner werden. Kleine Eier, die in der Regel von jüngeren Hühnern stammen, haben eine robustere Schale. Wenn man sich nicht sicher ist, ob ungekochte Eier noch frisch sind, kann man sie ins Wasser legen. Sinken sie zu Boden, sind sie frisch, schwimmen sie oben, sind sie bedenklich. *(APA)*

"Katastrophales" Ergebnis bei Eier-Check in verkauften Waren - oe3.ORF.at

Landes- & Bundesweite Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Store-Check: Eier

Kronen Zeitung

Strengere Corona-Regeln in drei Bundesländern

Gelockert wird erst nach Ostern

BERICHT SEITEN 14/15

Dienstag, 23. März 2021 € 1,50

Kronen Zeitung
UNABHÄNGIG
Steirerkrone
krone.at Ausgabe Nr. 21.887
Graz, Münzgrabenstraße 36, Redaktion: 05 7060-56040, Abo: 05 7060-600

ERNST AUGUST ANGEKLAGT

Gerichtstermin für den „Prügel-Prinzen"

IM BRENNPUNKT, S. 18/19

STEIRISCHE BAUERN JUBELN

Rekord-Umsatz mit Bio-Lebensmitteln

SEITEN 24/25

GRAZER EXPERTIN:

„Gerade in der Krise brauchen wir Kunst"

SEITEN 42/43

DER APPETIT AUF STEIRISCHE EIER STEIGT: In Krisenzeiten greifen viele Konsumenten lieber zu Produkten aus Österreich, wo verstärkt auf Tierwohl und faire Preise für die Bauern geachtet wird. Worauf man beim Oster-Einkauf aufpassen muss: THEMA DES TAGES, S. 22/23

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kronen Zeitung – 23. März 2021

Store-Check: Eier 1/2

Kronen Zeitung

Am besten schmecken

Noch immer werden den Konsumenten Millionen Eier aus Käfighaltung untergeschoben. Gerade zu Ostern ist es wichtig, auf die Herkunft zu achten.

TIPPS & TRICKS

- Beim Färben auf Eier mit glatter Schale achten, auf ihnen haftet Farbe besser
- Für Ostereier eignen sich am besten sieben bis 14 Tage alte Eier, das ermöglicht problemloses Schälen
- Frischetest: Das Ei in ein mit Wasser gefülltes Glas tauchen. Sinkt es zu Boden, ist es ganz frisch. Sonst schwimmt es nach oben, weil sich die Luftblase im Ei mit dem Alter vergrößert
- Eier nicht neben Lebensmitteln mit starkem Geruch lagern, da sie diesen über die Poren annehmen
- Abschrecken: Ja, bei Eiern, die gleich gegessen werden. Nicht für Ostern, wenn sie länger haltbar sein sollen, da durch das kalte Wasser Bakterien durch minimale Schalenrisse gelangen können; es verdirbt.

Zu Ostern haben die Eier ja Hochsaison, immer mehr Steirer schauen auch auf die Herkunft. Am ungefärbten Ei sind das die Merkmale am Stempel: AT steht für Österreich, 0 für Biohaltung, 1 für Freilandhaltung. 2 bedeutet Bodenhaltung und 3 steht für die – bei uns verbotene – Käfighaltung. Über den Stempel kann man das Ei bis zum Bauern zurückverfolgen.

Thema des Tages

STEIERMARK SPEZIAL

CHRISTA BLÜMEL

Wer gut, gesund und heimisch essen will, dem wird das manchmal ganz schön schwer gemacht: An die 13.000 Produkte, die Ei enthalten – so schätzen die Experten der Landwirtschaftskammer – werden im Handel angeboten, von Nudeln bis hin zum Kuchen. Laut jüngster Überprüfung waren aber lediglich bei einem einzigen der 31 getesteten Erzeugnisse Herkunft und Haltungsform ganz klar nachvollziehbar gekennzeichnet.

Bei 23, das sind mehr als 74 Prozent, müsse man, so die Tester, davon ausgehen, dass dem Kunden Ei-Beigaben aus bei uns längst verbotener ausländischer Käfighaltung untergejubelt werden. 195 Millionen, so die gigantische Zahl, an Billigeiern gelangen pro Jahr so in österreichische Mägen. Und das, obwohl es am Beispiel der Biskotten nur einen Cent mehr kosten würde, wäre darin steirisches Ei. „Wir fordern endlich eine ganz klare

Store-Check: Eier 2/2

Kronen Zeitung

Kunden steirische Eier

Ei und Huhn – schnell erklärt

Ein Ei, wie wir es vom Frühstück kennen, entsteht auch **ohne Hahn**.

EIER LEGEN

12 **Das Urhuhn** legte zwei bis dreimal im Jahr **bis zu zwölf Eier**, um diese dann auszubrüten.

300 Heute legen **„Hochleistungshühner"** bis zu **300 Eier im Jahr.**

688 MILLIONEN EIER werden jährlich in der **Steiermark** produziert, das deckt den Bedarf zu **228 Prozent.**

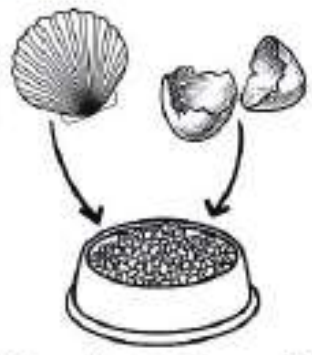
21 TAGE Ist ein Ei vom Hahn befruchtet, entwickelt sich innerhalb von **21 Tagen** ein Küken daraus.

Braune, braunrote, blaue, grüne, sogar rosefarbene Eier gibt es, sie werden von diversen Grün- und **Buntlegerrassen** produziert, etwa **Marans oder Araucaner.**

WIE DAS EI ENTSTEHT

Viele Unternehmer halten **Lohmann Brown**, eine Hochleistungs-Hybridlinie des Haushuhns.

1. Zirka alle **24 Stunden** kommt es zu einem Eisprung.
2. Die **Eizelle** bildet sich im Eierstock und wächst zunächst zu einer **Dotterkugel**, dem späteren Eigelb, heran.
3. Diese **Dotterzelle** gelangt dann in den Eileiter, danach wird sie **mit Eiklar**, also dem Eiweiß, **umwickelt.**
4. Die harte Kalkschale kommt erst ganz am **Ende des Eileiters** dazu, dauert aber am längsten. Sie wird durch Drüsen aufgespritzt, wofür fast **20 Stunden** benötigt werden.



Ein Huhn braucht **eine Menge Kalk**, um eine schöne, feste Schale zu produzieren, den es über die Nahrung aufnimmt. Deshalb wird zum Futter oft **Muschelgrit** verabreicht, viele Hühnerhalter füttern auch **zerkleinerte Eischalen.**

Steht einer Henne nicht genügend Kalk zur Verfügung, kann es auch passieren, dass sie ein Ei ohne Schale legt. Man spricht dann von einem "Windei".

Krone KREATIV | Fotos: stock.adobe.com/sakurra, chris, Laura Negrato, Visual Generation, ssstocker, aimel, art_bee8, A_Bruno, Valentina R., paleka

Kennzeichnung, es gibt hier noch erhebliche Lücken", so Landwirtschaftskammer-Vizepräsidentin Maria Pein.

In der eigenen Küche will man Qualität

Und die Konsumenten legen offenbar immer mehr Wert auf gute Haltungsformen für die fleißigen „Produzentinnen"; noch mehr, seit der Krise.

Daran erkennbar: 37 Prozent der bei uns gelegten Eier gehen in den Handel, 34 Prozent in die Gastronomie. Seit diese ausgelassen hat, bleiben viele Unternehmer massenhaft auf ihren Bodenhaltungs-Eiern sitzen – während die Nachfrage nach Freilandeiern steigt. „Der Handel verzeichnet dabei einen Zuwachs von elf Prozent", so Bernhard Monschein, Obmann der steirischen Geflügelhalter. Der Schluss daraus: In der eigenen Küche legt man Wert auf Qualität und Tierwohl. Um diesem Trend zu entsprechen, überlegen viele auch den Umstieg auf fröhliche Hühner im Freiland.

Gegen langen Transport, für heimische Wirtschaft

Viele verzeichnen mit dem Ei aus weiß-grünen Gefilden große Erfolge, wie der Unternehmer Patrick Stangl, der für seine Nudeln oder Knödel ausschließlich auf heimische Eier umgestiegen ist. „Wir vermeiden damit lange Transportwege wie zum Beispiel aus Amerika und unterstützen unsere Bauern und Wirtschaft."

Die Geschmäcker sind verschieden, wie ein kleines Kuriosum zeigt: Während die Europäer hauptsächlich braune Eier essen, werden für den amerikanischen und asiatischen Markt fast ausschließlich weiße produziert. In Österreich sind die gegessenen Eier zu 95 Prozent braun. Immer beliebter werden auch die Eier, die schon bunt – von grün bis rot – gelegt werden!

Store-Check: Eier

KURIER

Alle sind an Bord – mit 27 Spielern nach Glasgow
Franco Foda hebt mit der bestmöglichen Mannschaft Richtung Schottland ab SPORT 13

DIE GENIALE IMMO-APP ORAG Immobilien | Seit 1871 oerag.at

KURIER
UNABHÄNGIGER JOURNALISMUS FÜR ÖSTERREICH
Dienstag 23. März 2021 Nr. 82 / 1,80 €
KURIER.at

Keine Entscheidung: Öffnungen frühestens nach Ostern möglich

Problemzone Ostregion. Eigener Gipfel in den nächsten Tagen – Intensivstationen am Limit SEITE 4

Babyelefant triumphiert – bei „The Masked Singer"

Sandra Pires. Der kleine Elefant mit der ganz großen Stimme sorgte bei der Puls4-Show „The Masked Singer Austria" von Anfang an für Furore. Kein Getröte, sondern glockenhell posaunte er – oder viel mehr sie – mit viel Kraft die Songs hinaus. Und mit „Bohemian Rhapsody" von Queen krönte sich Sängerin Sandra Pires – sie steckte nämlich in dem niedlichen Kostüm – mit Abstand dann zur Königin der Show. „Das war für mich eine unglaubliche Reise, ich habe so viel gelernt." Sie verwies die Donaunymphe (darunter verbarg sich Gesangskollegin und Schauspielerin Edita Malovčić) auf Platz zwei. Die größte Überraschung des Abends steckte aber im Kostüm der Gelse, denn ihn hatte wirklich niemand am Schirm: „Soko Kitzbühel"-Kommissar Jakob Seeböck.

MENSCHEN 28

Im „Babyelefanten" steckte die Größte: Sandra Pires gewann am Montagabend das maskierte Puls4-Wettsingen in Köln

Österreich K

Woher die Eier in Nudeln stammen
Steiermark. Vermutlich großteils aus importierter Ware aus Käfighaltung, ergab ein Test der Landwirtschaftskammer.
SEITE 16

Neuer Stadtteil in der Planung
Innsbruck. Im Süden der Stadt sollen 450 Wohnungen gebaut werden. Nach einem Ideenwettbewerb für das Areal nimmt das Projekt „Sillhöfe" nun Gestalt an.
SEITE 17

Gefährliche Ski-Verlockung
Lawinen. Wetterbesserung und frischer Schnee sind eine gefährliche Kombination im freien Gelände.
SEITE 16

Es wird milder. Mehr Sonne im Westen, wenige Schauer.
WETTER 2

Glücksspiele 20
Auszeit 21
Fernseh- und Radiotipps 26

Kurier – 23. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Store-Check: Eier

KURIER

Woher stammt das Ei in den Nudeln?

Steiermark. Darauf gibt es laut einem Einkaufstest der Landwirtschaftskammer selten eine konkrete Antwort

VON ELISABETH HOLZER

Viele Österreicher achten beim Einkauf auf Bio- und Freilandeier. Welche Sorte Ei in verarbeiteten Produkten enthalten ist, lässt sich nur schwer herausfinden

Kekse, Biskuits, Nudeln und allerlei weitere (halb)fertige Produkte mit Ei haben Mitarbeiter der Landwirtschaftskammer Steiermark in den vergangenen Wochen eingekauft. 31 unterschiedliche Produkte verschiedener Marken kamen in die Einkaufswägen: Ziel war, herauszufinden, ob und wie konkret die Herkunft der verwendeten Hühnereier deklariert wurde.

„Das Ergebnis ist katastrophal", fasste Maria Pein, Vizepräsidentin der Kammer, am Montag zusammen: Nur bei einem Produkt waren sowohl Herkunftsland als auch Haltungsform der Legehennen klar erkennbar.

Bei den meisten anderen Produkten fehlten diese Vermerke überhaupt. Bei nur sieben Produkten, also knapp einem Fünftel der untersuchten Menge, war zwar die Haltung der Hennen deklariert (Boden-, Freiland- oder Bio), nicht aber der Staat, in dem sie produziert wurden. Bei 23 – und somit dem Großteil aller untersuchten Nahrungsmittel – gab es weder den Hinweis auf Herkunft noch auf die Haltung. „Man kann davon ausgehen, dass diese Eier mehrheitlich aus Käfighaltung stammen", bedauert Pein, es handle sich wohl um Importware von außerhalb der EU.

Unmengen Importware

In der EU ist Käfighaltung seit 2012 verboten, weltweit jedoch die gängigste – und für Produzenten billigste – Art, Legehennen zu halten. Der Import ist freilich erlaubt, laut Landwirtschaftskammer werden pro Jahr 195 Millionen Eier nach Österreich gebracht und auf unterschiedliche Weise verarbeitet. Von Lebensmittelproduzenten werde dabei oft mit den Kosten argumentiert, so Pein, doch das sei auf Dauer nicht haltbar. „Berechnungen von Experten zeigen, dass eine Packung Eiersatzkosten, die mit heimischen Freilandeiern hergestellt wird, nur um 1,24 Cent mehr kosten würde als Biskuits, die wahrscheinlich mit ausländischen Billigeiern aus Käfighaltungen produziert werden." Die Kammerfunktionärin vermutet, dass die Konsumenten sich mehr Auskunft wünschen, und fordert die „rasche Umsetzung des Regierungsprogramms": Es sähe die Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milch und Eiern vor, die in Halbfertig- und Fertigprodukten verarbeitet werden. Allein in Bezug auf Eier steckt viel dahinter: In 13.000 Produkten, die in österreichischen Supermärkten angeboten werden, sind Eier verarbeitet.

Ein Geschäft, das sich auch die heimischen Produzenten nicht entgehen lassen wollen. Speziell für jene, die in der Corona-Krise unter Absatzeinbrüchen leiden, sieht Bernhard Monschein, Obmann der Geflügelhalter, eine Chance. „Durch die geschlossene Gastronomie wird täglich eine Million Eier nicht abgenommen. Das bringt vorwiegend die Produzenten von Bodenhaltungseiern in massive finanzielle Bedrängnis."

Dagegen stetige der Absatz jener Geflügelbauern, die Bio- und Freilandware anbieten: Hier gab es allein beim Verkauf im Lebensmittelhandel ein Plus von elf Prozent. Das wäre zwar eine Alternative für Bodenhaltungsbetriebe, aber keine, die „auf Knopfdruck" funktioniere, bedauert Monschein. „Solche Verfahren dauern oft Jahre."

Woher stammt das Ei in Nudeln? Das bleibt oft unbeantwortet

Allerlei ums Ei

Die Legehennen
Rund 7,2 Millionen Legehennen wurden in Österreich gehalten, 61 Prozent von ihnen in Bodenhaltung, 26,5 Prozent im Freiland, der Rest sind zertifizierte Biohühner ebenfalls im Freiland. In der gesamten EU gibt es 397 Millionen Legehennen

Der Verzehr
Eine Henne legt durchschnittlich 275 Eier pro Jahr und übertrifft damit den Pro-Kopf-Verzehr: Jeder Österreicher isst, verkocht oder verarbeitet, jährlich 242 Eier. Rund um Ostern verspeist jede Person übrigens im Schnitt acht Stück bunt gefärbte Eier

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kurier – 23. März 2021

Store-Check: Eier

KLEINE ZEITUNG

St. Eiermark, das Ei-Land, setzt jetzt aufs Freiland

Zu massiven Verschiebungen führt die Pandemie auch in der Eier-Branche. Bio- und Freilandeier sind gefragt wie nie, Bodenhaltung gerät unter Druck. Branchenvertreter fordern – einmal mehr – bessere Kennzeichnung.

Von Ulrich Dunst

Umsonst wird die Steiermark nicht bisweilen als „St. Eiermark" bezeichnet, leben doch 35 Prozent aller Legehennen Österreichs in der Steiermark. Und so sind die Auswirkungen der Pandemie hierzulande besonders stark zu spüren, nicht zuletzt vor Ostern.

Bernhard Monschein, Obmann der steirischen Geflügelhalter, spricht von einer „massiven Verschiebung hin zu Freilandeiern". Der Grund: Es wurden im letzten Jahr deutlich mehr Frisch-Eier über den Lebensmittelhandel verkauft. Dort, wo der Kunde das Ei selbst sehe, sei er sehr qualitätsbewusst. Folglich habe es in den vergangenen Monaten immer wieder Engpässe bei Freiland- und Bio-Eiern gegeben.

Hingegen seien Bodenhaltungsbetriebe unter Druck. Denn es seien deutlich weniger Eier – lockdownbedingt – an die Gastronomie abgesetzt worden. „In der Gastronomie ist und war meist der Preis entscheidend, daher kamen hier fast immer Bodenhaltungseier zum Zug."

Jetzt vor Ostern könne das Bodenhaltungsüberangebot noch durch die deutlich steigende Nachfrage nach Ostereiern abgefedert werden, „aber danach wird es problematisch", so Monschein. Er erwartet einen „Schwung beim Umstellen der Betriebe auf Freilandhaltung". Das ist aber nicht so einfach, es erfordert große Flächen rund um die Ställe, müssen jeder Henne doch acht Quadratmeter Freifläche zur Verfügung stehen.

Der Engpass bei Freilandeiern hat übrigens (noch) nichts mit dem Geflügel-Lockdown in 68 steirischen Gemeinden zu tun. Wie berichtet ist Betrieben mit mehr als 350 Tieren entlang der Mur seit Mitte Februar „Stallpflicht" angeordnet – eine Schutzmaßnahme wegen der Vogelgrippe. Die Eier der im Innendienst agierenden Freilandhühner dürfen laut Geflügel-Experte Anton Koller jedoch bis zu 12 Wochen nach Stallpflicht-Beginn als „Freilandeier" bezeichnet werden, „zumal sie ja die überdachten Wintergärten benützen dürfen". In der Branche ist man zuversichtlich, dass die Stallpflicht endet, bevor diese 12 Wochen vorüber sind.

Von 70 auf 90 Prozent ist indes Österreichs Selbstversorgungsgrad mit Eiern gestiegen. Was aber noch immer bedeutet, dass im Schnitt pro Tag 532.000 Eier importiert werden müssen. Diese landen (meist als Ei-Pulver oder Flüssig-Ei) in weiterverarbeiteten Lebensmitteln wie Nudeln, Biskotten & Co. „So landen noch immer Käfig-Eier auf unseren Tellern, obwohl das bei uns schon längst verboten ist", so Kammer-Vizepräsidentin Maria Pein, die einmal mehr bessere Kennzeichnungsvorgaben fordert.

2.503.330

Legehennen gibt es in der Steiermark, das ist jede dritte Henne in Österreich. Bundesweit liegt die Selbstversorgung bei 90 Prozent, daher werden pro Tag 532.000 Eier importiert.

34

Prozent der Legehennen in der Steiermark leben in Freilandhaltung, weitere 10 Prozent in Bio-Freilandhaltung, 56 Prozent in Bodenhaltung.

11,3

Prozent mehr Eier wurden 2020 über den Lebensmittelhandel abgesetzt, im Direktverkauf betrug der Zuwachs sogar 14,7 Prozent.

53

Prozent der Hennen in der EU leben noch in „ausgestalteten" Käfigen, hierzulande gibt es Käfighaltung nicht mehr.

242

Eier verbraucht jeder Österreicher im Schnitt pro Jahr. Zu Ostern isst jeder im Schnitt acht gekochte Eier.

Store-Check: Eier

KLEINE ZEITUNG

APA/dpa/Daniel Karmann

Ausländische Käfigeier kaum erkennbar

Katastrophales Ergebnis beim jüngsten »Eier-Check«

Ein Test der steierischen LK ergab bedenkliche Werte bei der Eier-Kennzeichnung.

Graz. Die steirische Landwirtschaftskammer hat wenige Tage vor Ostern einen Einkaufstest zur Herkunfts- und Haltungskennzeichnung von Eiern gemacht: Das Ergebnis sei „katastrophal". Nur ein Produkt der 31 getesteten Waren lobte die heimische Herkunft und die alternative Haltungsform klar aus. Der „Store Check" wurde in den vergangenen drei Wochen durchgeführt und überprüft wurden dabei Lebensmittel mit Ei-Anteil. Bei 23 von 31 Produkten stammten die Eier aus nicht nachvollziehbarer Herkunft und es gab auch keine Angabe zur Haltungsform. „Man kann davon ausgehen, dass diese Eier mehrheitlich aus illegaler Käfighaltung aus aller Welt kommen", so die Tester. Meist würden die Eier aus Drittstaaten kommen – in der EU ist die tierquälerische Käfighaltung seit 2012 streng verboten.

Store-Check: Eier 1/2

APA OTS

APA COMM SELECT

APA0205 5 CI 0630 WI Mo, 22.Mär 2021

Essen und Trinken/Lebensmittelhandel/Steiermark

"Katastrophales" Ergebnis bei Eier-Check in verkauften Waren

Utl.: Steirische Landwirtschaftskammer führte Einkaufstest durch: Nur eines von 31 Produkten lobte klar Herkunft und Haltung aus

Graz (APA) - Die steirische Landwirtschaftskammer hat wenige Tage vor Ostern einen Einkaufstest zur Herkunfts- und Haltungskennzeichnung von Eiern gemacht: Das Ergebnis sei "katastrophal", hieß es am Montag bei einer Pressekonferenz in Graz. "Den Konsumenten werden ausländische Käfigeier untergejubelt." Nur ein Produkt der 31 getesteten Waren lobte die heimische Herkunft und die alternative Haltungsform klar aus. "Das muss uns allen zu denken geben", so Kammervizepräsidentin Maria Pein.

Sie meinte, dass die klare Kennzeichnung auf Produkten noch heuer zu einem Durchbruch kommen müsse. Das Kaufverhalten der Konsumenten habe sich in der Pandemie deutlich verändert, die Menschen wollen mehr Regionales. "Sie wollen die Wahlfreiheit", sagte Pein weiter. Deshalb sei die Kennzeichnung so wichtig. Sie unterstrich, dass bei vielen der getesteten Produkte die Kosten bei der Verarbeitung von Eiern aus besserer Haltung oftmals nur wenige Cent oder sogar noch weniger ausmachen würde. "Das kann sich jeder Konsument leisten."

Der "Store Check" wurde in den vergangenen drei Wochen durchgeführt und überprüft wurden dabei Lebensmittel mit Ei-Anteil. Bei 23 von 31 Produkten stammten die Eier aus nicht nachvollziehbarer Herkunft und es gab auch keine Angabe zur Haltungsform. "Man kann davon ausgehen, dass diese Eier mehrheitlich aus illegaler Käfighaltung aus aller Welt kommen", so die Tester. Bei sieben Waren kommen die Eier zwar aus nachhaltiger Produktion, aber die Herkunft sei unklar. Meist würden die Eier aus Drittstaaten kommen. Laut Landwirtschaftskammer sind in mehr als 13.000 Lebensmitteln, die in Supermärkten angeboten werden, Eier enthalten.

Store-Check: Eier 2/2

Ein steirischer Vorzeige-Unternehmer dagegen ist Patrick Stangl aus Lebring, der täglich aus 20.000 Eiern Knödel und Nudeln herstellt. Früher habe er die pasteurisierten Voll-Eier über eine Zwischenstation in Tirol aus den USA oder Polen bekommen. Nun werden sie aber bei einem Unternehmen in Gnas hergestellt. Daher kaufe er nun da ein: "Wir wollten die heimische Branche unterstützen und regional einkaufen."

Bernhard Monschein, Obmann der steirischen Geflügelhalter, sprach von Marktverschiebungen durch die Corona-Pandemie. Die Gastronomie als Abnehmer brach weg. Daher würden nun Eier aus Bodenhaltung übrig bleiben. Sie können zwar - beispielsweise in Gnas - als Eipulver länger haltbar gemacht werden, doch Bauern, die vorwiegend Eier in Bodenhaltung vertreiben, kommen in Bedrängnis. Dem entgegen steht ein höherer Absatz von Freilandeiern im Handel - wohl auch, weil in der Pandemie mehr Menschen zu Hause kochen und da Wert auf Qualität legen. Der Zuwachs beträgt rund elf Prozent. Der Trend zur Umstellung von Boden- auf Freilandhaltung sei daher ungebrochen, das gehe aber "nicht auf Knopfdruck", so Monschein.

In Österreich werden rund 7,12 Millionen Legehennen gehalten, davon knapp 893.000 (12,54 Prozent) in Bio-Weise, knapp 1,89 Millionen (26,47 Prozent) auf Freiland und gut 4,34 Millionen (60,99 Prozent) in Bodenhaltung oder in Volieren. EU-weit werden immer noch mehr als die Hälfte aller Legehennen in ausgestatteten Käfigen gehalten. Die konventionelle Käfighaltung ist seit 2012 in der EU verboten, weltweit dagegen ist diese Haltungsform fast überall erlaubt. In Österreich gibt es 2.357 Betriebe mit Legehennenhaltung, davon 518 Bio, 1.089 Freiland und 750 Bodenhaltung. In Österreich kann in einer "Ei-Datenbank" mittels der aufgedruckten Nummer jeder im Internet den Haltungsbetrieb ausfindig machen.

Der Ei-Konsum beträgt pro Kopf rund 242 Stück pro Jahr. Besonders zu Ostern werden viele Eier gegessen. Die Landwirtschaftskammer hat wenige Tage vor dem Brauchtumsfest noch ein paar Tipps: Zum Färben sollte die Schale der Eier möglichst glatt sein. Außerdem eignen sich weiße Eier besser als braune, weil die Farben schöner werden. Kleine Eier, die in der Regel von jüngeren Hühnern stammen, haben eine robustere Schale. Wenn man sich nicht sicher ist, ob ungekochte Eier noch frisch sind, kann man sie ins Wasser legen. Sinken sie zu Boden, sind sie frisch, schwimmen sie oben, sind sie bedenklich.

Store-Check Eier

NEUES LAND

Es gibt große Lücken

Karlheinz Lind

Gerade vor Ostern rückt die fehlende Kennzeichnung von verarbeiteten Eiern in Lebensmitteln wieder in den Mittelpunkt.

Die Steiermark kann sich mit Fug und Recht als Eierland Nummer eins bezeichnen. Denn 35 Prozent aller österreichischen Legehennen – rund 2,5 Millionen – werden in der grünen Mark auf Familienbetrieben gehalten. Umso lauter ist auch der Ruf in der Steiermark nach einer verpflichtenden Herkunftskennzeichnung bei Nudeln, Eiernockerln, Mehlspeisen und Co. Denn ein aktueller Einkaufstest der Landwirtschaftskammer hat ein ernüchterndes Ergebnis gebracht. Vizepräsidentin Maria Pein ist mehr als enttäuscht: „Nur bei einem von 31 nach Herkunft und Haltungsform überprüften Lebensmitteln mit Ei-Anteil ist die österreichische Herkunft der verwendeten Eier auf der Verpackung nachvollziehbar. Bei 30 Halbfertig- und Fertigprodukten wird die Herkunft der verwendeten Eier gänzlich verschwiegen."

Und das mit gravierenden Folgen für die heimischen Legehennenhalter. Oft werden in solchen Produkten den Konsumenten ausländische Schummeleier aus Käfighaltungen untergejubelt. Diese Haltungsform ist bei uns längst verboten. Trotzdem werden jährlich 195 Millionen Billigsteier aus fragwürdiger Haltung importiert, täglich sind es 532.945 Stück.

Ein positives Beispiel ist der Nudel- und Knödelhersteller Stangl aus Lebring. Hier setzt man nur auf heimische Eier. „Wir stellen aus Überzeugung unsere Nudeln, Knödeln und anderen Teigwaren ausschließlich mit steirischen Eiern aus Boden-, Freiland- und Biohaltung her", sagt Juniorchef Patrick Stangl, dessen Unternehmen täglich aus 20.000 Eiern Knödeln und Nudeln macht.

Aktuelle Debatte

In der aktuellen Debatte um die Herkunftskennzeichnung verlangt Vizepräsidentin Pein die rasche Umsetzung des Regierungsprogramms. Dieses sieht eine Herkunftskennzeichnung von Halbfertig- und Fertigprodukten sowie Großküchen-Speisen mit Eiern, Fleisch und Milch vor.

Dies bestätigt auch Michael Wurzer, Geschäftsführer der Zentralen Arbeitsgemeinschaft für Österreichische Geflügelhalter (ZAG): „Wenn uns der Gesetzgeber im Bundestierschutzgesetz strenge Bestimmungen für die Haltung von Geflügel vorschreibt, dann fordern wir, dass sich die öffentliche Hand bei der Beschaffung von Ei und Geflügel an dieselben Mindestbestimmungen hält."

Insgesamt befindet sich die Haltung von Legehennen derzeit in einem Umbruch. „So ist einerseits die Nachfrage nach regionalen, gentechnikfreien Eiern sowie Bio- und Freiland-Eiern stark gestiegen. Der Lebensmittelhandel verzeichnet einen Zuwachs beim Absatz von etwa elf Prozent. Auch die Direktvermarktung boomt", sagt Bernhard Monschein, Obmann der Steirischen Geflügelhalter. Produzenten von Bodenhaltungseiern geraten aufgrund der geschlossenen Gastronomie und der gestiegenen Futtermittelpreise zunehmend unter Druck.

Legehennen

- In der Steiermark werden rund 2,5 Millionen Legehennen gehalten.
- Haltungsformen: Bio (12,54 Prozent), Freiland (26,47 Prozent), Bodenhaltung (60,99 Prozent)
- EU-weit werden 50 Prozent in ausgestalteten Käfigen gehalten, in Österreich ist dies verboten.
- Selbstversorgungsgrad bei Eiern liegt bei knapp über 90 Prozent.

Sie fordern eine verpflichtende Kennzeichnung von Eiern in verarbeitenden Lebensmitteln: Michael Wurzer, LK-Vizepräsidentin Maria Pein, Bernhard Monschein und Patrick Stangl. Foto: LK-Stmk/Danner

Kartoffeln aus Ägypten

Diskonter verbannen ausländische Kartoffeln **aus den Regalen**

Markus Hillebrand hat die Diskussion um „Frühkartoffeln" aus der Wüste angestoßen. Jetzt reagieren die Handelsketten.

Steiermark, Seite 18/19

KLEINE ZEITUNG

19. MÄRZ 2021
FREITAG
GRAZ
PRINT | WEB | APP

JÜRGEN FUCHS, AFP, ADOBESTOCK.COM

PRÜFBEHÖRDE ENTSCHIED:

Hieb- und stichfest

Grünes Licht für das Weiterimpfen mit AstraZeneca: Die Gesundheitsbehörde EMA versieht den Beipackzettel aber mit einem Warnhinweis wegen selten aufgetretener Fälle von Blutgerinnseln.

Thema des Tages, Seite 2/3

INTERNATIONAL

Nach dem Gutachten zu sexuellem Missbrauch in Köln bietet der Erzbischof von Hamburg dem Papst seinen Rücktritt an.

Seite 14/15

STEIERMARK

Selbsttest auf der Gemeinde soll den Weg zur Öffnung der Gastronomie ebnen. Das Land prüft derzeit den Bedarf.

Seite 21

WIRTSCHAFT

Verdacht auf illegale Absprachen bei Müllentsorgern: Wettbewerbshüter durchsuchten 20 Firmenstandorte.

Seite 38/39

ANZEIGE

KOMMENTAR | Verfassungsjurist Heinz Fischer: Die Bedingungen für einen Generalstaatsanwalt. Seite 6/7

Kartoffeln aus Ägypten

KLEINE ZEITUNG

Bei uns werden Kartoffeln jetzt erst angebaut, in Ägypten und Israel schon geerntet. Markus Hillebrand (unten) brachte die Diskussion in Gang.

MARTIN HORN
JÜRGEN FUCHS

Diskonter warten auf heimische Frühkartoffeln

„Keine ausländischen Frühkartoffeln", versprechen die Diskonter Hofer und Lidl. Auch Spar setzt zumindest bis zur Spargelsaison auf heimische Kartoffeln.

Von Ulrich Dunst

Es rumort seit Tagen in den noch immer recht vollen heimischen Erdäpfellagern – seit Handelsketten Frühkartoffeln aus Ägypten und Israel anbieten, während die heimischen „Heurigen" erst Ende Mai erwartet werden und Österreichs Produzenten coronabedingt noch auf Erdäpfelbergen aus dem Vorjahr sitzen.

Nun kommt aber auch innerhalb der Handelsketten Bewegung in die Sache. Nach dem Aufschrei steirischer Produzenten wie Markus Hillebrand, dessen Facebook-Wutrede mittlerweile schon 130.000 User erreicht hat, und einem Einkaufstest der Landwirtschaftskammer, die herausfand, dass es sich in 12 von 15 Fällen ausländischer Frühkartoffeln gar nicht um typische „Heurige" handelte, sondern um frisch geerntete Spätsorten wie „Ditta", preschen nun die Diskonter Hofer und Lidl mit einem Erdäpfel-Bekenntnis zu Österreich vor.

Die Lebensmittelkette Hofer machte in der Vorwoche den Anfang, am Donnerstag zog Konkurrent Lidl nach: Beide versprechen, im Jahr 2021 auf ausländische Erdäpfeln zu verzichten. Bisher habe man im Frühjahr, bis die heimische Ernte Ende Mai in die Regale kam, „ergänzend ausländische Frühkartoffeln" angeboten, heißt es in einer Aussendung von Lidl ganz ähnlich wie eine Woche zuvor bei Hofer.

Bei Spar wird derzeit laut Unternehmenssprecherin Nicole Berkmann „noch bewusst auf ausländische Kartoffeln verzichtet, weil es noch genügend gute heimische Ware gibt". Was jedoch überlegt werde, sei, dass mit dem Beginn der Spargelsaison in einem Monat „punktuell auch Frühkartoffeln aus Ägypten ins Angebot aufgenommen werden. Weil insbesondere zu Spargel auch Frühkartoffeln stark nachgefragt werden." In diesem Punkt sei jedoch die endgültige Entscheidung noch nicht gefallen.

„Es sind kleine Schritte, aber seit dem Vorjahr merkt man immens, dass in puncto Regionalität viel in Bewegung gerät", sagt indes Hannes Royer, Gründer des Vereins „Land schafft Leben", der als Vermittlungs-Drehscheibe zwischen dem Handel, den Produzenten und den Konsumenten agiert.

Bei Rewe (Billa, Merkur, Adeg, Penny) verweist Konzernsprecher Paul Pöttschacher darauf, dass „viele Kunden explizit auch jetzt schon nach Frühkartoffeln verlangen". Dabei sei ihnen weniger wichtig, welche Sorte (z. B. Ditta), sondern dass die Kartoffeln im Frühjahr frisch aus dem Boden gehoben und nicht lange gelagert wurden. Dass ägyptische oder israelische Frühkartoffeln in manchen Geschäften von Billa, Merkur oder Adeg angeboten werden, in anderen nicht, erklärt er so: „Wir bieten sie den Marktleitern an, diese entscheiden dann mit Blick auf die Wünsche ihrer Kunden, ob sie sie ins Sortiment aufnehmen." Pöttschacher versichert jedoch: „In dem Moment, in dem heimische Frühkartoffeln verfügbar sind, werden wir natürlich das Sortiment umstellen und breitflächig heimische Frühkartoffeln anbieten."

Was heuer anders ist

Ausländische Frühkartoffeln – die gab es in vergangenen Jahren auch, warum ist heuer die Aufregung so groß? Das hängt damit zusammen, dass die Eigenversorgung vor dem Jahr 2020 bei 83 Prozent lag, man also auf Importe angewiesen war.

2020 jedoch gab es eine sehr gute Ernte, gleichzeitig brach die Gastronomie als Großabnehmer weg (ein Minus von 28 Prozent). Ein Zuwachs von 13,9 Prozent beim Verkauf im Handel konnte dies nicht kompensieren, viele Lager seien noch voll.

Kartoffeln aus Ägypten

AUFWECKER

Ulrich Dunst

Weiche Schale, harter Kern

Gesagt – getan. Dazwischen liegen manchmal Welten (oder Tausende Kilometer lange Importwege).

Gesagt: Fragt man Konsumenten, worauf sie beim Lebensmittel-Einkauf besonders achten, haben „Regionalität" und „Herkunft" meist die Spitzenplätze inne.

Getan: In diversen Supermärkten leeren sich die Regale mit ägyptischen Frühkartoffeln (die meist noch dazu gar keine echten „Frühsorten" sind) schneller als die vollen Lager heimischer Erdäpfel-Produzenten (die noch dazu durch die Coronakrise viele Gastro-Großkunden verloren haben).

Und so decken sich die Gesetze des freien Marktes mit jenen eines freien Supermarktes. Angeboten wird, was verkauft wird. Der Inhalt eines Einkaufswagerls bestimmt das Aussehen unserer Äcker von morgen.

Nur mit dem Finger auf Handelsketten zu zeigen, greift aber zu kurz. Sie zeigen nach dem jüngsten Aufschrei heimischer Erdäpfelbauern (siehe links), dass sie durchaus zu (Handels-)Kettenreaktionen Richtung mehr Regionalität bereit sind – in der Hoffnung, dass der Kunde dann nicht zur Konkurrenz läuft, um ausländische Frühkartoffeln zu kaufen.

Der Kunde hat die Macht, wird so gerne postuliert. Nur braucht diese Macht auch Wissen. Und die Bereitschaft, beim Einkaufen auch das Kleingedruckte zu lesen.

KLEINE ZEITUNG

Kleine Zeitung – 19. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kartoffeln aus Ägypten 1/2

NEUES LAND

„Eine Irreführung

Authentisch, leidenschaftlich, aufklärend und dabei trotzdem nie verletzend – so präsentierte sich Markus Hillebrand aus Premstätten in einem auf seinem Acker aufgenommenen und ins Netz gestellten Video.
Foto: Brodschneider

„Facebook-Star" Markus Hillebrand über die Reaktionen bei Konsumenten und Handelsketten auf sein leidenschaftliches Erdäpfel-Video.

***NEUES LAND**: Auf Facebook haben Sie in einem Video die Konsumententäuschung von Handelsketten bezüglich Frühkartoffel entlarvt. Um was geht es konkret?*

Markus Hillebrand: Die Erdäpfellager sind durch den Ausfall der Gastronomie und Hotellerie noch gefüllt. Die Interessensgemeinschaft Erdäpfel führte zu Jahresanfang österreichweit Gespräche mit den Handelspartnern und wies auf diesen Umstand hin. Man bat daher, diesmal vom Zukauf ausländischer Erdäpfel im Frühbereich Abstand zu nehmen. Seitens der Handelspartner argumentierte man aber, dass der Kunde immer wieder den Wunsch äußert, dass man mit den Erdäpfeln aus Ägypten und Israel beginnen möge. Ich wollte bewusst machen, dass die gleiche Sorte Erdäpfel, die

Kartoffeln aus Ägypten 2/2

NEUES LAND

der Konsumenten“

Interview der Woche

Karl Brodschneider

jetzt aus Ägypten und Israel importiert wird, nämlich die Sorte Ditta, zu tausenden Tonnen bei uns noch auf Lager liegt.

***NL:** Was ist der Unterschied zwischen Früh- und Herbstkartoffeln?*

Hillebrand: Die Bezeichnung Frühkartoffel ist laut österreichischen Qualitätsklassengesetz bis zum 10. August zulässig. Danach werden die Sorten als Speisekartoffel definiert. Die jetzt bei uns auf den Markt gekommenen ägyptischen ‚Frühkartoffeln' der Sorte Ditta wurden bereits im Herbst 2020 gelegt. Die typischen Heurigen oder Frühkartoffeln sind dünnschalige Erdäpfel, die noch nicht schalenfest sind und durch einen ausgezeichneten Geschmack bestechen. Bei uns erfolgt der Erntestart der Sorte Ditta meist Mitte bis Ende August. Diese Sorte ist eine der bekanntesten Salaterdäpfel und wird meistens über den Winter aufgrund ihrer Keimruhe gelagert und je nach Bedarf verkauft. Daher ist aus meiner Sicht bei der Sorte Ditta die Bezeichnung Frühkartoffel eine Irreführung des Konsumenten.

***NL:** Welche Reaktionen gab es auf Ihr Video und die Zeitungsberichte?*

Hillebrand: Unglaublich viele! Aus ganz Österreich haben sich Betriebe und Konsumenten gemeldet. In den sozialen Medien überschlugen sich die Ereignisse. Im ganzen Land wurde über die Erdäpfel diskutiert. Ich sehe es als meine Aufgabe als leidenschaftlicher Interessensvertreter, diese Situation klar aufzuzeigen. Anmerken möchte ich auch, dass die Unterstützung der Landwirtschaftskammer und Presseabteilung enorm war.

***NL:** Haben auch die Handelsketten reagiert?*

Hillebrand: Ja, die zwei großen Diskonter am Markt haben via Presseaussendung verkündet, dass sie heuer auf den Zukauf ausländischer Frühkartoffel verzichten werden. Das ist natürlich ein riesengroßer Erfolg, der erst durch den öffentlichen Druck möglich war. Ein Handelspartner wartet noch auf die Spargelsaison und ein Partner hat weiterhin die Wüsten-Erdäpfel gelistet.

***NL:** Glauben Sie, dass die Konsumenten bezüglich Regionalität der Lebensmittel hellhöriger werden?*

Hillebrand: Die Menschen sind in dieser Pandemie viel sensibler geworden. Die Konsumenten vergeben tagtäglich mit ihrem Einkauf einen Produktionsauftrag. Sie können darüber entscheiden, wohin die Produktion geht. Der Konsument hat die Macht, klar und deutlich aufzuzeigen, wie nachhaltig er wirklich das Essen und Trinken haben möchte. Dieses Wissen und diese Hintergrundinformationen habe ich bei den ausländischen Wüsten-Erdäpfeln zu vermitteln versucht.

Zur Person

Markus Hillebrand (42) führt mit seiner Familie einen Ackerbau- und Gemüsebetrieb mit Direktvermarktung in Premstätten. Seit 2016 ist er Landeskammerrat. Er ist Obmann der Genuss Region Grazer Krauthäuptel, Obmann der Genossenschaft „Bäuerliches Versorgungsnetzwerk Steiermark“ und Obmann der „Wasserschutzbauern“.

Bezirkskammer Weststeiermark

KLEINE ZEITUNG

Start zur neuen Kammer

Mit dem feierlichen Spatenstich erfolgte gestern der offizielle Baustart für die neue Landwirtschafts-Bezirkskammer Weststeiermark, die ab April 2022 drei Bezirke abdecken wird.

Von Simone Rendl

Spatenstich: In Lieboch entsteht bis April 2022 die neue „Bezirkskammer Weststeiermark" REND

Rund 4,5 Millionen Euro investiert die Landwirtschaftskammer Steiermark in den Bau der neuen Bezirkskammer Weststeiermark für die Bezirke Voitsberg, Deutschlandsberg, Graz und Umgebung in Lieboch. Nach über drei Jahren Verhandlung über den neuen Standort und die Zusammenlegung der Kammern wurde gestern am Gelände neben dem Dieselkino der feierliche Spatenstich gesetzt.

„Der Bau der neuen Bezirkskammer ist gleichzeitig auch ein Symbol für die Beständigkeit der regionalen Bauern. Mit diesem neuen Dienstleistungsbetrieb, der Beratung und Begleitung für alle Landwirte bieten soll, wollen wir uns zukunftsweisend und gemeinsam ausrichten", betonte Kammerpräsident Franz Titschenbacher. Das neue Gebäude wird zu einem Großteil aus Holz gemacht sein, einem der wichtigsten Rohstoffe in der Steiermark. „Damit wollen wir auch den Generationengedanken hervorheben, denn Holz ist ein langlebiges, natürliches Produkt", so Titschenbacher.

Kammerdirektor Werner Brugner sieht unterdessen in der Vereinigung der Bezirkskammern am Standort Lieboch das Synergiepotenzial der drei Regionen. „Der Standort ist für die Bezirke optimal gelegen und soll auch zeigen, dass miteinander gearbeitet und voneinander gelernt werden kann. Schließlich haben alle Regionen viel zu bieten."

Zudem habe man einen Ort gefunden, der infrastrukturell gut gelegen sei und bereits über vorhandene Parkflächen verfüge, so Brugner. „Damit können wir übermäßige Versiegelung des Bodens vermeiden."

Für den Bau wurden regionale Firmen beauftragt, Baumeister ist die Firma Strobl aus Weiz, alle Installationen übernimmt ein Unternehmen direkt aus Lieboch. „Im April 2022 ist die Fertigstellung der neuen Kammer geplant", lässt Brugner wissen. „Ab dann werden sich 41 Mitarbeiter um die Anliegen der Bäuerinnen und Bauern in den drei Regionen kümmern."

Landesrat Johann Seitinger betont die Relevanz der Weiterentwicklung und spielt dabei auf die Skepsis an, die in den einzelnen Bezirkskammern gegenüber dem Zusammenschluss herrschte. „Es braucht den Mut zur Weiterentwicklung, damit wir zuversichtlich in die Zukunft gehen und diese Zuversicht auch vermitteln können." Vor allem in der Krise sei es um so wichtiger, den Menschen die Relevanz der regionalen Landwirtschaft näherzubringen. „Häuser werden immer näher an unsere Ställe gebaut, was darin passiert, wissen aber die wenigsten. Die wertvolle Arbeit der Bauern an die breite Bevölkerung zu vermitteln, ist die Übersetzungsaufgabe der Kammer, wo ein Bündel an Spezialisten ihr Wissen weitergeben wird", meint Seitinger.

Dass Reformen im Interesse des Berufsstandes seien, betont auch Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer. „Die Bauernschaft hat bereits schwere Zeiten überstanden und wird wahrscheinlich noch schwere Zeiten zu überstehen haben, deswegen ist es wichtig, diesem Bildungsauftrag nachzukommen."

Daten und Fakten

Die Bezirkskammer Weststeiermark entsteht aus der Zusammenlegung der bisherigen Bezirkskammern Voitsberg, Deutschlandsberg, Graz und Umgebung.
Mit Lieboch wurde ein Standort in der Mitte gefunden.
Die Fertigstellung ist für April 2022 geplant.
41 Mitarbeiter werden dann in den Neubau einziehen.
Kosten: rund 4,5 Millionen Euro.

ANZEIGE
Getränkeliefe
Wir liefern vor deine Haust
Telefonisch oder online bestel
Kisten schleppen ade!
www.shop.ogo.
03452 / 8580
Jetzt auf GLASFLASCH
umsteigen!

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kleine Zeitung – 19. März 2021

Bezirkskammer Weststeiermark

KLEINE ZEITUNG

Start zur neuen Kammer

Mit dem feierlichen Spatenstich erfolgte gestern der offizielle Baustart für die neue Landwirtschafts-Bezirkskammer Weststeiermark, die ab April 2022 drei Bezirke abdecken wird.

Spatenstich: In Lieboch entsteht bis April 2022 die neue Bezirkskammer Weststeiermark

RENDL

Von Simone Rendl

Rund 4,5 Millionen Euro investiert die Landwirtschaftskammer Steiermark in den Bau der neuen Bezirkskammer Weststeiermark für die Bezirke Voitsberg, Deutschlandsberg, Graz und Umgebung in Lieboch. Nach über drei Jahren Verhandlung über den neuen Standort und die Zusammenlegung der Kammern wurde gestern am Gelände neben dem Dieselkino der feierliche Spatenstich gesetzt.

„Der Bau der neuen Bezirkskammer ist gleichzeitig auch ein Symbol für die Beständigkeit der regionalen Bauern. Mit diesem neuen Dienstleistungsbetrieb, der Beratung und Begleitung für alle Landwirte bieten soll, wollen wir uns zukunftsweisend und gemeinsam ausrichten", betonte Kammerpräsident Franz Titschenbacher. Das neue Gebäude wird zu einem Großteil aus Holz gemacht sein, einem der wichtigsten Rohstoffe in der Steiermark. „Damit wollen wir auch den Generationengedanken hervorheben, denn Holz ist ein langlebiges, natürliches Produkt", so Titschenbacher.

Kammerdirektor Werner Brugner sieht unterdessen in der Vereinigung der Bezirkskammern am Standort Lieboch das Synergiepotenzial der drei Regionen. „Der Standort ist für die Bezirke optimal gelegen und soll auch zeigen, dass miteinander gearbeitet und voneinander gelernt werden kann. Schließlich haben alle Regionen viel zu bieten."

Zudem habe man einen Ort gefunden, der infrastrukturell gut gelegen sei und bereits über vorhandene Parkflächen verfüge, so Brugner. „Damit können wir übermäßige Versiegelung des Bodens vermeiden."

Für den Bau wurden regionale Firmen beauftragt. Baumeister ist die Firma Strobl aus Weiz, alle Installationen übernimmt ein Unternehmen direkt aus Lieboch. „Im April 2022 ist die Fertigstellung der neuen Kammer geplant", lässt Brugner wissen. „Ab dann werden sich 41 Mitarbeiter um die Anliegen der Bäuerinnen und Bauern in den drei Regionen kümmern."

Landesrat Johann Seitinger betont die Relevanz der Weiterentwicklung und spielt dabei auf die Skepsis an, die in den einzelnen Bezirkskammern gegenüber dem Zusammenschluss herrschte. „Es braucht den Mut zur Weiterentwicklung, damit wir zuversichtlich in die Zukunft gehen und diese Zuversicht auch vermitteln können." Vor allem in der Krise sei es um so wichtiger, den Menschen die Relevanz der regionalen Landwirtschaft näherzubringen. „Häuser werden immer näher an unsere Ställe gebaut, was darin passiert, wissen aber die wenigsten. Die wertvolle Arbeit der Bauern an die breite Bevölkerung zu vermitteln, ist die Übersetzungsaufgabe der Kammer, wo ein Bündel an Spezialisten ihr Wissen weitergeben wird", meint Seitinger.

Dass Reformen im Interesse des Berufsstandes seien, betont auch Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer. „Die Bauernschaft hat schwere Zeiten überstanden und wird wahrscheinlich noch schwere Zeiten zu überstehen haben, deswegen ist es wichtig, diesem Bildungsauftrag nachzukommen."

Bezirkskammer Weststeiermark

Kronen Zeitung

Foto: Alexander Danner

Spatenstich – Für die rund 10.000 land- und forstwirtschaftlichen Betriebe der Bezirke Deutschlandsberg, Graz/Umgebung und Voitsberg entsteht in Lieboch eine neue Service- und Dienstleistungsstelle. Der Neubau der Bezirkskammer Weststeiermark zählt zu den finalen Umsetzungsschritten der Strukturreform der Landwirtschaftskammer Steiermark. Die Eröffnung ist für April 2022 geplant.

NEUES LAND

Neues Haus

Karl Brodschneider

Aus den Bezirkskammern Graz und Umgebung, Deutschlandsberg und Voitsberg entsteht das Kompetenzzentrum Weststeiermark. In einem Jahr soll es fertig sein.

Neben dem Diesel-Kino in Lieboch wird die neue Bezirkskammer Weststeiermark errichtet. Der Spatenstich dafür ist schon erfolgt, in einem Jahr soll das neue Gebäude bezogen werden. Wie Kammerdirektor Werner Brugner informierte, wird das Objekt ähnlich wie das Bürogebäude am Steiermarkhof in Holzbauweise errichtet. Die Bruttogeschoßfläche beträgt 1785 Quadratmeter, die Netto-Baukosten belaufen sich auf 4,5 Millionen Euro. Die Heizung erfolgt mit Pellets,

Landwirtschaftskammer Steiermark

Bezirkskammer Weststeiermark 2/2

NEUES LAND

KO Werner Preßler, Präsident Franz Titschenbacher, LH Hermann Schützenhöfer, KO Christian Polz, Kammerdirektor Werner Brugner, LR Hans Seitinger, Vizepräsidentin Maria Pein und KO Manfred Kohlfürst.
Foto: LK/danner

für drei Bezirke

alle Bereiche sind barrierefrei zugänglich. Um bodensparend zu sein, gibt es bei der Parkplatznutzung ein Übereinkommen mit dem Kino. Insgesamt 41 Menschen arbeiten im neuen Kompetenzzentrum, das für die land- und forstwirtschaftlichen Betriebe der Bezirke Graz und Umgebung, Deutschlandsberg und Voitsberg Anlaufstelle sein soll.

Für LK-Präsident Franz Titschenbacher zählt dieser Neubau zu den finalen Umsetzungsschritten der Aufgaben- und Strukturreform der Landwirtschaftskammer Steiermark. Man wolle den Bäuerinnen und Bauern eine schlagkräftige Service- und Beratungsstelle bieten, die noch dazu sehr verkehrsgünstig liege. Verändern, um zu verbessern, sei ein Gebot der Stunde, sagte Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer. Für ihn sei dieses entstehende Bauwerk ein Symbol der Zukunftsgläubigkeit der Bauern.

Wegen der Corona-Maßnahmen fand die Feier im ganz kleinen Rahmen statt. Nur die Spitzenvertreter der Landwirtschaftskammer und Landespolitik waren anwesend.

Landesrat Hans Seitinger betonte: „Um der zunehmenden Spezialisierung in der Landwirtschaft gerecht zu werden, braucht es auch die entsprechende Beratungsqualität. Dieses Kompetenzzentrum für drei Bezirke, das besonders nachhaltig und ressourcenschonend als Holzbau errichtet wird, schafft die Basis, um den großen Herausforderungen der Zukunft gerecht zu werden."

NEUES LAND

Alles strebt nach Gold fürs Öl

Foto: Stefan Kristoferitsch

Karl Brodschneider

Die Kernölprämierung wurde erstmals vollkommen digitalisiert durchgeführt. Die Kürbisanbaufläche dürfte heuer um 15 Prozent steigen.

Foto: LK/Danner

Die Kürbiskernöl-Prämierung verzeichnet jedes Jahr eine ausgesprochen hohe Beteiligung. Heuer wurden 518 Öle zur Bewertung eingereicht. Nur einmal waren es um zwei mehr. Das war 2019. Doch noch nie zuvor wurde die Verkostung vollkommen digitalisiert durchgeführt. Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, zählt auf: „Das reicht von der Erfassung und Codierung der eingereichten Öle über die Rückstandsanalyse im Labor, die Verkostung bis hin zur Erstellung der Prüfberichte."

Goldplakette

Auch die Anzahl der prämierten Öle ist rekordverdächtig, denn gleich 459 oder 89 Prozent erhielten die Goldplakette. Dass die Spitze der Top-Leistungen derart breit ist, freut LK-Präsident Franz Titschenbacher: „Die Landesprämierung ist ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität auf den Betrieben herzustellen. Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen Qualitätsoffensive der Landwirtschaftskammer mit den Kürbisbauern." Rund 1300 von ihnen unterziehen sich seit Jahren Spezialschulungen, bei denen wichtige fachspezifische Themen wie Anbau, Sortenversuche, Kulturpflege, Ernte, Waschen, Trocknen oder die Lagerung der Kerne umfassend erörtert werden.

Der Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl, Franz Labugger, erwartet, dass die Kernlager im Herbst leer sein werden. „Daher treffen die Kernölproduzenten jetzt schon Vorsorge und werden die Anbaufläche schätzungsweise um etwa 15 Prozent ausweiten, um ausreichend Kürbiskernöl auf den Markt bringen zu können", glaubt Labugger. Im Jahr 2020 belief sich die Anbaufläche in der Steiermark auf 13.271 Hektar. 2019 waren es 9324 Hektar, 2016 allerdings schon einmal 16.745 Hektar. Der Durchschnittsertrag machte im Vorjahr 620 Kilo aus. „Das war ein mittelmäßiger Wert", stellt Labugger klar, „aber die Qualität war sehr gut."

Dass das Steirische Kürbiskernöl bei der Qualität derart gut dasteht, ist der reibungslosen Zusammenarbeit zwischen den Landwirten, der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl und den Ölmühlen geschuldet. „Das war nicht immer so", erinnert sich Ökonomierat Christian Konrad, Geschäftsführer der ersten Stunde. Konrad macht auch auf die professionellen Marke-

Landwirtschaftskammer Steiermark

Franz Titschenbacher, Hans Seitinger, Franz Labugger und Paul Kiendler mit den Kernölproduzentinnen Daniela Lienhart und Gertraud Konrad.

Beständige Qualität

Eine besondere Auszeichnung für außergewöhnliche Kernöl-Qualitätsleistungen ist die Rangliste der „20 Mal in Folge bei der Landesprämierung ausgezeichneten Betriebe". Gleich drei Kalsdorfer Familienbetriebe sind neu in dieser Liga vertreten, nämlich Gertraud und Christian Konrad, Bettina und Friedrich Edelmann sowie Daniela und Erich Lienhart.

ting-Aktivitäten aufmerksam. „Früher war die ausgewaschene Maresi-Flasche das herkömmliche Gebinde für unser Kernöl", erinnert sich Konrad.

Kernöl-Export

Auch Paul Kiendler, Sprecher der Ölmüller in der Wirtschaftskammer, bestätigt die hervorragende Zusammenarbeit und betont, dass 36 Ölmühlen Mitglieder der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl sind. Immer bedeutender wird der Export des „schwarzen Goldes". Über 40 Prozent der Gesamtproduktion gehen ins Ausland. Hauptabnehmer ist Deutschland, auch in der Schweiz und in den Benelux-Ländern gibt es viele Kernöl-Freunde. Sogar in Frankreich oder in Südeuropa ist das Kürbiskernöl eine gefragte Spezialität. In den USA ist es aber bis dato noch nicht gelungen, größere Mengen abzusetzen. „Aber alle für den Export Verantwortlichen arbeiten daran", lässt Kiendler wissen. Dagegen kommt das Kernöl in Asien, wo der nussige Geschmack geschätzt wird, sehr gut an.

Stolz ist man darauf, dass das Steirische Kürbiskernöl in eine Liste von 100 europäischen Lebensmittel-Erzeugnissen für ein im März in Kraft getretenes Abkommen zwischen der EU und China zum Schutz von geographischen Herkunftskennzeichnungen aufgenommen wurde. Das heißt, dass das Steirische Kürbiskernöl künftig auch in China nur aus der Steiermark kommen darf. Für Landesrat Hans Seitinger bestätigt das eines: „Unser Kürbiskernöl steht für Genuss in Reinkultur und höchster Qualität. Es ist unser klassisches kulinarisches Markenzeichen."

Kürbiskernöl-Prämierung

KLEINE ZEITUNG

STEIRERINNEN DES TAGES

Ihr Öl ist ausgezeichnet

Daniela Lienhart, Gertraud Konrad und Bettina Edelmann wurden von der Landwirtschaftskammer für ihr Kernöl ausgezeichnet. Wieder einmal.

Von Anna Stockhammer

Kernöl vermarkten, Kunden begeistern und so dafür sorgen, dass Geld hereinkommt: Das sind nur drei der Dinge, für die die Bäuerinnen Daniela Lienhart, Gertraud Konrad und Bettina Edelmann stehen. Mit ihren Familienbetrieben wurden sie 20 Mal in Folge für ihr Kürbiskernöl ausgezeichnet. Und weil die Frauen sonst immer im Schatten ihrer Männer stehen, die meist auf ihren Traktoren thronen, hat die steirische Landwirtschaftskammer diesmal explizit sie vor den Vorhang geholt.

„Es fühlt sich gut an, ausgezeichnet zu werden", freut sich Daniela Lienhart. Sie und ihr Mann Erich besitzen einen Betrieb in Kalsdorf bei Graz. Früher waren die Lienharts bekannt für ihren Schweinemastbetrieb, dann haben sie auf Ackerbau umgestellt. Neben dem Kürbiskernöl finden sich u. a. auch Käferbohnen und Fruchtaufstriche im Angebot. 2019 hat sich Daniela Lienhart einen großen Wunsch erfüllt: einen eigenen Hofladen. Die 44-Jährige verwöhnt seither Kunden in ihrer „Genussecke". Auch der Sohn (16) und die Tochter (10) helfen schon im Laden mit. Das Erfolgsrezept der gelernten Köchin lautet: „Immer mit Fleiß dabei sein und Vollgas geben."

Ähnlich sieht das Gertraud Konrad. „Wenn man viel arbeitet, macht sich das bezahlt. Ich bin stolz auf die Auszeichnung, das ist eine Ehre für die ganze Familie", sagt Konrad. Gemeinsam mit ihrem Mann Christian hat sie im Jahr 2000 den Betrieb in Kalsdorf übernommen. Sie kümmert sich um die Vermarktung der Produkte – wie ein Großteil der Bäuerinnen in der Kernölbranche –, aber putzt auch die Kürbisse oder hilft beim Anbau. „Mein Mann ist am Traktor unterwegs, ich bin sozusagen der Bodentrupp", scherzt die 50-Jährige. Für Unterstützung am Hof sorgt außerdem der Schwiegerpapa. „Er ist 80 Jahre alt und hilft immer noch mit." Wichtig ist Konrad, dass alles am Hof mit „Liebe und Leidenschaft" geschieht. Ab Hof verkaufen die Konrads neben Kernöl auch Käferbohnen.

Die Dritte im Bunde der Ausgezeichneten ist Bettina Edelmann. Die 49-jährige Bäuerin ist nebenbei noch Trafikantin in Liebenau. Ihr Mann, Friedrich Edelmann, ist seit seinen 20ern Landwirt, sie sei dann „zuagroast", und gemeinsam bauen sie jetzt auf 15 Hektar Kürbisse an. Die zwei Zauberwörter für die Arbeit von Bettina Edelmann sind „Fleiß und Qualität". Wenn sie einmal nicht auf dem Hof arbeiten, sind die Edelmanns unterwegs: „Wir sehen uns sehr gerne ein bisschen die Welt und andere Kulturen an." Über die Prämierung freut sie sich sehr: „Das ist ein Zeichen dafür, dass wir gute Arbeit leisten."

Zur Prämierung

459 steirische Kürbiskernöle erhielten bei der diesjährigen Landesprämierung eine Auszeichnung und dürfen die weiß-grüne Banderole auf der Flasche tragen. Lienhart, Konrad und Edelmann wurden 20 Jahre in Folge prämiert.

Bettina Edelmann, Gertraud Konrad und Daniela Lienhart triumphierten zum 20. Mal in Folge LK/DANNER

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kleine Zeitung – 19. März 2021

Kürbiskernöl-Prämierung

KURIER

Grün, nussig, steirisch: „Konnten eine gute Kernqualität in die Flasche bringen“

459 Kürbiskernöle wurden ausgezeichnet. Die diesjährige Anbaufläche soll um 2.000 Hektar wachsen, das ist ein Plus von 15 Prozent

Steiermark. In Italien und Griechenland tun sich die Steirer ein bisschen schwer, da herrscht Konkurrenz durch das Olivenöl. Aber je weiter nördlich und westlich, desto beliebter wird das steirische Kürbiskernöl: „Im Süden Deutschlands wird es bereits gut verkauft“, berichtet Paul Kiendler, Sprecher der Ölmühlen in der Wirtschaftskammer. „Im Norden Deutschlands versuchen wir, richtig Fuß zu fassen.“

Generell wird das Öl längst weit von der Steiermark entfernt auf dem Salat genossen: 40 Prozent der Produktion werden exportiert, berichtete die Landwirtschaftskammer am Donnerstag. Hauptabnehmer sind Kunden in Deutschland, der Schweiz und Frankreich, aber auch in Südkorea und Taiwan kommt das grüne, nussigschmeckende Kernöl auf den Tisch. In Österreich wiederum hat die EU-geschützte Marke „Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.“ einen Anteil von 66 Prozent am gesamten Aufkommen.

89 Prozent prämiert

Unter den Ölen sind auch viele ausgezeichnete Produkte. Wegen der Corona-Schutzmaßnahmen konnte die diesjährige Verkostung samt Prämierung nicht wie gewohnt im großen Rahmen über die Bühne gehen, sondern wurde vor die Computerbildschirme verlegt, also digitalisiert. 518 Öle wurden eingereicht, 89 Prozent davon ausgezeichnet, die Flaschen dürfen spezielle weiß-grüne Banderolen tragen. Die Jury aus rund 100 Experten kostete sich vier Tage lang durch die Produkte und achtete dabei auf Farbe, Konsistenz und Geschmack. Danach wurden die Öle auch in ein Labor geschickt, um die Inhaltsstoffe zu prüfen.

Die Ernte 2020 sei von der Menge her allerdings durchschnittlich gewesen, wie Franz Labugger, Obmann der „Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl“, schildert. Pro Hektar gab es eine Ernte von durchschnittlich 620 Kilogramm. Zum Vergleich: Im Spitzenjahr 2018 wurden pro Hektar 860 Kilogramm geerntet

Umso höher sei aber die Qualität der Kerne, freut sich Labugger. „Das Kernöl 2020 ist außergewöhnlich geschmackvoll. Wir konnten eine sehr gute Kernqualität in die Flasche bringen.“ Um einen Liter Kernöl zu pressen, sind zweieinhalb bis drei Kilogramm Kerne nötig, diese Menge entspricht 30 bis 40 Kürbissen.

Um auch für heuer gerüstet zu sein, soll die Anbaufläche um 15 Prozent erweitert werden, das wäre ein Plus von 2.000 Hektar. Derzeit werden Ölkürbisse auf knapp 13.300 Hektar angebaut. Rund 2.100 Kernölbauern sind in der „Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl“ zusammengeschlossen, auch 36 Ölmühlen sind in dem Verein vertreten.

ELISABETH HOLZER

Um einen Liter Kernöl zu pressen, sind bis zu drei Kilo Kerne nötig. Dafür braucht es 30 bis 40 Kürbisse

Kürbiskernöl-Prämierung

ÖSTERREICH

LK-Stmk/Alexander Danner

Die Top-Kürbiskernöle im Land sind prämiert

Landesprämierung 2021: Rekorde trotz Corona-Jahr

Experten zeichneten bei digitalisierter Verkostung die besten Kernöle des Landes aus.

Stmk. Wenn auch das gesellige Verkosten des „Grünen Goldes" heuer ausfallen musste, die Kürbiskernöl-Landesprämierung brachte trotzdem Top-Qualitäten und so manch neuen Rekord hervor. Von den 518 (+6) eingereichten Ölen wurden 459 (+31) oder rund 89 Prozent (+5 Prozent) ausgezeichnet. „Trotz erschwerter Bedingungen durch die Covid-Krise erfolgte erstmals eine vollkommen digitalisierte Verkostung. Von der Erfassung und Codierung der eingereichten Öle über die Rückstandsanalyse im Labor, der Verkostung der Öle bis hin zur Erstellung des Prüfberichtes", erklärt Reinhold Zötsch, Geschäftsführer der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl.

Schon 20 Mal ausgezeichnet: Gertraud Konrad aus Kalsdorf.

»Außergewöhnlich geschmackvolles Öl«

20 Mal dabei. Heuer führte die 100-köpfige Expertenjury vier Tage lang die sensorischen Tests hinsichtlich Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz durch. „Wir konnten eine sehr gute Kernqualität in die Flasche bringen. Das Kernöl des Anbaujahres 2020 ist außergewöhnlich geschmackvoll", sagt Obmann Franz Labugger. Eine besondere Auszeichnung für außergewöhnliche Qualitätsleistungen ist auch die Rangliste der „20 Mal in Folge prämierten Betriebe". Erstmals aufgestiegen in diese Liga sind drei Kalsdorfer Familienbetriebe: Gertraud und Christian Konrad, Bettina und Friedrich Edelmann sowie Erich und Daniela Lienhart.

Bauernhof des Jahres

gaudium

Das Magazin der
Südost- und Oststeiermark

Foto: Fischer

Fast „Bauernhof des Jahres“

Die große Auszeichnung der Landwirtschaftskammer als „Bauernhof des Jahres“ ging heuer an Maria und Markus Straßer aus Mitterlobming im Murtal. Knapp vorbeigeschrammt am Sieg sind mit Platz zwei **Sonja Trummer und Günter Schöllauf aus St. Anna/Aigen.** Sie haben sich der Ziegenhaltung verschrieben und stellen in der hof-eigenen Ziegenmanufaktur Produkte wie Ziegenmilch oder Ziegenkäse her. Platz drei ging an Elisabeth Klein aus St. Nikolai/Sausal. Präsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin Maria Pein und Kammerdirektor Werner Brugner gratulierten herzlich.

Regionale Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Store-Check: Eier

der Grazer

www.grazer.at

22. MÄRZ 2021, E-PAPER AUSGABE

10°
Der Frühling traut sich langsam aber sicher hervor. Morgen hat es in Graz zwischen -3° in der Früh und 10° am Nachmittag.

Quelle: ZAMG

Wässrig
Anlässlich des heutigen Weltwassertag machen Vereine aus Graz und Umgebung auf die Wichtigkeit aufmerksam. 2

Eisig
Die Schneefälle haben viele Autofahrer kalt erwischt, rund um Graz kam es zu zahlreichen Verkehrsunfällen. 5

Landwirtschaftskammer kritisiert:

„Uns werden ausländische Käfig-Eier untergejubelt"

Landwirtschaftskammer Steiermark

Store-Check: Eier

LK-Vizepräsidentin Maria Pein (m.), Bernhard Monschein (Obmann der steirischen Geflügelbauern) (l.) und Michael Wurzer (Geschäftsführer der zentralen Arbeitsgemeinschaft der österreichischen Geflügelhalter) (r.)

Forderung: Eier-Herkunft überall kennzeichnen

TEST. Die Herkunft von Nudeln, Eiernockerln und Co wird teils verschwiegen. Die Produktion mit heimischen Eiern würde allerdings nicht viel mehr kosten.

Von Valentina Gartner
valentina.gartner@grazer.at

Während heimische Eier und Ostereier nach Herkunft und Haltungsform nachvollziehbar gekennzeichnet sind, fehlt laut Landwirtschaftskammer diese Kennzeichnung bei verarbeitenden Lebensmitteln wie Nudeln, Knödeln, Eiernockerln und Mehlspeisen weitgehend. Der Bevölkerung werden ausländische Käfigeier untergejubelt, Herkunft und Haltungsform der verwendeten Eier werden fast gänzlich verschwiegen. „Nur bei einem von 31 nach Herkunft und Haltungsform überprüften Lebensmitteln mit Ei-Anteil ist die österreichische Herkunft der verwendeten Eier auf der Verpackung nachvollziehbar" zeigt sich Landwi mer-Vizepräsiden **Pein** enttäuscht. Dabei würden die Mehrkosten bei Verwendung von heimischen Freiland-Eiern oftmals weniger als 1 Cent betragen. Der brandaktuelle Store-Check der steirischen Landwirtschaftskammer bestätigt besonders große Lücken.

In diversen Produkten werden den Konsumenten sehr häufig in anderen Ländern produzierte Eier aus Käfighaltungen unterjubelt. Diese Haltungsform ist bei uns längst verboten. Trotzdem werden jährlich 195 Millionen Billigsteier aus fragwürdiger Haltung importiert, täglich sind es 532.945 Billigstimport-Eier.

Herkunft kennzeichnen

In der aktuellen Debatte um die Herkunftskennzeichnung verlangt die Vizepräsidentin daher setzung des Regie- ms. Dieses sieht eine Herkunftskennzeichnung von Halbfertig- und Fertigprodukten sowie Großküchen-Speisen mit Eiern, Fleisch und Milch vor.

Im November 2020 wurde in der Zentralen Arbeitsgemeinschaft für Österreichische Geflügelhalter (ZAG) die Servicestelle für die nachhaltige Beschaffung von Ei und Geflügel (kurz SNEG) eingerichtet. Im Rahmen des Projekts werden Entscheidungsträger von Einrichtungen der Gemeinschaftsverpflegung beraten und bei ihrer Einkaufsentscheidung unterstützt. Ziel ist es, Küchenleiter die Qualität von österreichischen Ei- und Geflügelprodukten näher zu bringen. Durch die Bewusstseinsbildung sollen mehr österreichische Ei- und Geflügelprodukte in Großküchen Verwendung finden. Dies stärkt den heimischen Ei- und Geflügelmarkt nachweislich und nachhaltig.

Der Grazer – 22. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

WOCHE

Lieboch: Zentrum

Neuer Servicestandort für rund 10.000 Landwirte wird gleich neben dem Liebocher Diesel-Kino errichtet.

ALOIS LIPP

Für die Bezirkskammern Deutschlandsberg, Graz und Umgebung sowie Voitsberg bedeutet der Spatenstich für die neue Bezirkskammer in Lieboch, der vergangenen Donnerstag stattgefunden hat, einen gemeinsamen Schritt in die bäuerliche Zukunft. Der Neubau der Bezirkskammer Weststeiermark zählt zu den finalen Umsetzungsschritten der Strukturreform der Landwirtschaftskammer Steiermark. „Für die rund 10.000 land- und forstwirtschaftlichen Betriebe der Bezirke Deutschlandsberg, Graz und Umgebung sowie Voitsberg errichtet die Landwirtschaftskammer Steiermark eine schlagkräftige Service- und Dienstleistungsstelle, die zentral und verkehrsgünstig liegt", betonte Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher.

Regionale Betriebe bauen

Am neuen Liebocher Standort werden 41 Arbeitskräfte Platz finden. „Unser großes Anliegen hinsichtlich Regionalität ist bis jetzt in Erfüllung gegangen. Bisher konnten alle Aufträge an steirische Firmen vergeben werden", unterstreicht Kammerdirektor Werner Brugner. Eine davon ist etwa eine Liebocher Installationsfirma. Gebaut wird in konstruktiver Holzbauweise, vergleichbar mit dem Steiermarkhof in Graz. Die Wärme kommt von einer Pelletsheizung, vorbereitet wird auch eine Photovoltaik-Anlage, die zur Eigenstrom-Produktion des barrierefreien Neubaus Verwendung finden soll. „Der Weg, der mit der Aufgaben- und Strukturreform eingeschlagen worden ist, ist ein mutiger. Aber wer, wenn nicht die Steiermark, ist für mutige Reformen bekannt", so Landeshauptmann Hermann Schützenhöfer beim Spatenstich. „Um der zunehmenden Spezialisierung in der Landwirtschaft gerecht zu werden, braucht es auch die entsprechende Beratungsqualität. Dieses Beratungszentrum für drei Bezirke, das besonders nachhaltig und ressourcenschonend als Holzbau errichtet wird, schafft die Basis, um den großen Herausforderungen der Zukunft gerecht zu werden", meinte der zuständige Agrarlandesrat Johann Seitinger. Kosten soll der Neubau rund 4,5 Millionen Euro, einziehen will man ab April 2022.

Ein Video vom Spatenstich finden Sie unter meinbezirk.at/graz-umgebung

Landwirtschaftskammer Steiermark

Bezirkskammer Weststeiermark 2/2

WOCHE

für Bauern

Die drei Kammerchefs aus den Bezirken G und GU, VO sowie DL WOCHE

Zum Spatenstich kam auch die steirischen Politikspitzen. LK-Stmk/Danner

Neue zentrale Service- und Dienstleistungstelle: So wird die Bezirkskammer Weststeiermark am Standort Lieboch im April 2022 aussehen. formaST

Bezirkskammer Weststeiermark

WOCHE

WOCHE

DEUTSCH-
LANDSBERG

Ausgabe Nr. 12
24./25. März 2021

Alle Artikel und
mehr finden Sie auf
meinbezirk.at

Signalhündin Ida ist Lebensretterin und Freundin. Seiten 6/7

Spatenstich für drei Bauernkammern an einem Standort

Neben dem Kino in Lieboch entsteht derzeit die nagelneue Bezirkskammer Weststeiermark als umfassendes Service-Center für Landwirte aus den Bezirken Deutschlandsberg, Voitsberg sowie Graz und Umgebung. **Seiten 8/9**

Bewegung ist gefordert

SCHWERPUNKT GESUNDHEIT AUSGABE

Deutschlandsberger Vereine kämpfen mit den Folgen des Sportverbots. Seiten 4/5

Leitinger Westcup

Foto: Sramek

Jetzt und in Zukunft!

„Wir wollen, dass unsere Kunden mobil bleiben und ihnen ein zuverlässiger Partner rund ums Auto sein. Jetzt und auch zukünftig!" formuliert Walter Hermann seine hohen Ansprüche für sein Autohaus, das bereits seit über 60 Jahren besteht. Der mehrfach ausgezeichnete Partner von Opel und Suzuki startet mit voller Energie in den Frühling.

Alle Schauräume sind geöffnet und die Auswahl der Tageszulassungen ist so groß wie nie. Natürlich kann man aus allen Antriebskonzepten - Diesel, Benzin, Hybrid oder Elektro - wählen, denn das ist die richtige Verbindung zwischen Tradition und Zukunft. WERBUNG

Österreichische Post AG | RMg 5A/8020 K | 8010 Graz

Erfolg in höchsten Tönen für junge Musiker der Region

Musikalische Nachwuchstalente lieferten beim Landeswettbewerb „Prima la musica" starke Töne und sicherten sich damit die Teilnahme am Bundeswettbewerb. **Seite 16**

Sportlich, schnell und sicher durch den weststeirischen Schnee

Sportveranstaltungen waren im Winter 2020/21 alles andere als selbstverständlich. Dennoch stellte der Westcup in dieser Saison zwei Rennen in weststeirischen Skigebieten auf die Beine. **Seite 44**

Haring HOLZ
Sägewerk Haring
Großklein
Rindenmulch zu verkaufen
0664-5223604

WOCHE

Kammer für

Neuer Servicestandort für rund 10.000 Landwirte wird gleich neben dem Liebocher Diesel-Kino errichtet.

ALOIS LIPP/SIMON MICHL

Nach einer Strukturreform innerhalb der Landwirtschaftskammer und langen Diskussionen, die schon eine Fusion aus Deutschlandsberg und Leibnitz anstrebten, haben die Bauern aus dem Bezirk ab 2022 eine neue Anlaufstelle: In Lieboch entsteht die neue Bezirkskammer Weststeiermark.

Drei Bezirkskammern

Für die Bezirkskammern Deutschlandsberg, Graz und Umgebung sowie Voitsberg bedeutet der Spatenstich in Lieboch, der vergangenen Donnerstag stattfand, einen gemeinsamen Schritt in die bäuerliche Zukunft. „Für die rund 10.000 land- und forstwirtschaftlichen Betriebe der Bezirke errichtet die Landwirtschaftskammer Steiermark eine schlagkräftige Service- und Dienstleistungsstelle, die zentral und verkehrsgünstig liegt", betonte Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher.

Regionale Betriebe bauen

Am neuen Liebocher Standort werden 41 Arbeitskräfte Platz finden. „Unser großes Anliegen hinsichtlich Regionalität ist bis jetzt in Erfüllung gegangen. Bisher konnten alle Aufträge an steirische Firmen vergeben werden", unterstreicht Kammerdirektor Werner Brugner. Gebaut wird in konstruktiver Holzbauweise, vergleichbar mit dem Steiermarkhof in Graz. Die Wärme kommt von einer Pelletsheizung, vorbereitet wird

Landwirtschaftskammer Steiermark

Bezirkskammer Weststeiermark 2/2

WOCHE

die Weststeiermark

auch eine Photovoltaik-Anlage, die zur Eigenstrom-Produktion des barrierefreien Neubaus Verwendung finden soll. Kosten soll der Neubau rund 4,5 Millionen Euro, einziehen will man ab April 2022.

Verkauf geplant

Die Organisationen in den drei Bezirken bleiben weiterhin eigenständig, die Kammerobmänner und Funktionäre übersiedeln alle nach Lieboch. Deutschlandsbergs Bezirksbauernchef Christian Polz versichert, dass den Bauern im neuen Zentrum alle Leistungen der Landwirtschaftskammer angeboten werden.

Bis zur geplanten Eröffnung im April 2022 bleibt der aktuelle Standort in der Deutschlandsberger Schulgasse in Betrieb. Dann soll das Gebäude von der Landwirtschaftskammer verkauft werden.

Der neue Standort der Bezirkskammer Weststeiermark entsteht in Lieboch. Zum Spatenstich kam auch die steirische Politikspitze. LK-Stmk/Danner

IM VIDEO

Video und Statements vom Spatenstich: meinbezirk.at/deutschlandsberg WOCHE

So soll die neue Bezirkskammer Weststeiermark aussehen. forma

WOCHE

Beim Spatenstich dabei: Präsident Franz Titschenbacher

Kammerobmann-Trio: Kohlfürst, Polz, Pressler (v.l.) LK-Stmk/Danner (2)

Spatenstich für die neue Bezirkskammer ist erfolgt

Für die Bezirkskammern Deutschlandsberg, Graz und Umgebung sowie Voitsberg bedeutet der kürzlich erfolgte Spatenstich für die neue Bezirkskammer in Lieboch einen gemeinsamen Schritt in die bäuerliche Zukunft. „Für die rund 10.000 land- und forstwirtschaftlichen Betriebe der Bezirke Deutschlandsberg, Graz und Umgebung sowie Voitsberg errichten wir eine schlagkräftige Service- und Dienstleistungsstelle, die zentral und verkehrsgünstig liegt", betont Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher. Am Standort werden 41 Arbeitskräfte Platz finden. Dieses Beratungszentrum, das besonders nachhaltig und ressourcenschonend errichtet wird, schafft die Basis, um den großen Herausforderungen der Zukunft gerecht zu werden", meint Landesrat Johann Seitinger. Kosten soll der Neubau rund 4,5 Millionen Euro.

Landwirtschaftskammer Steiermark

aktiv 32 JAHRE Zeitung

Landwirtschaftskammer: Bündelung der Kräfte in neuem Service- und Dienstleistungszentrum

Mit einer Investition von 4,5 Millionen Euro entsteht in Lieboch in den nächsten 13 Monaten eine neue Service- und Dienstleistungsstelle für rund 10.000 weststeirische Bäuerinnen und Bauern.

Geballte land- und forstwirtschaftliche Kompetenz für die Bäuerinnen und Bauern der Bezirke Deutschlandsberg, Graz und Umgebung sowie Voitsberg: Auch LH Hermann Schützenhofer war gerne gekommen: „Der Bau der Bezirkskammer Weststeiermark ist ein gutes Symbol für die Bauernschaft, ein Signal der Erneuerung und des Zusammenhalts!"

Knapp 1.800 Quadratmeter Nutzfläche entstehen auf drei Ebenen und erfreulicherweise werden durch die Mitnutzung der Parkplätze des Dieselkinos keine neuen Flächen für Parkplätze versiegelt. „Für die rund 10.000 land- und forstwirtschaftlichen Betriebe der Bezirke Deutschlandsberg, Graz und Umgebung sowie Voitsberg errichtet die Landwirtschaftskammer Steiermark eine schlagkräftige Service- und Dienstleistungsstelle, die zentral und verkehrsgünstig liegt", betont Präsident Franz Titschenbacher. Die neue Bezirkskammer Weststeiermark ist für 41 Arbeitsplätze im Dienste der Land- und Forstwirtschaft ausgerichtet. Sie beheimatet auch das Kompetenzzentrum „Umweltberatung", die überregionalen Fachberatungen „Direktvermarktung" sowie „Bäuerinnen, Konsumenten und Landjugendbetreuung".

Der Neubau wird weitgehend in konstruktiver Holzbauweise – ähnlich dem Vorbild Steiermarkhof – ausgeführt. Beheizt wird die Bezirkskammer Weststeiermark durch eine Pelletsheizung, umgesetzt vom Liebocher Installations-Spezialisten Bodlos. Auch die technischen Voraussetzungen für eine Photovoltaik-Anlage zur Eigenstrom-Produktion werden geschaffen. •

Kürbiskernöl-Prämierung

WOCHE

Bestes Kürbiskernöl ganz in unserer Nähe

Kürbiskernöl-Prämierung: 459 der eingereichten 518 Öle wurden prämiert, darunter auch viele aus dem Bezirk.

Unser Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. ist ein unverwechselbares Aushängeschild regionaler Kulinarik, das seinesgleichen sucht. Nicht zufällig stehen unsere Kürbisbauern und Ölmüller mit ihrem Herzblut zu diesem Erzeugnis aus dem heimischen Ölkürbis. Davon zeugen die Erfolge aus der jüngsten Kernölprämierung der Landwirtschaftskammer Steiermark, die neben dem Championat im Herbst einen alljährlichen Höhepunkt für die Kürbiskernöl-Produzenten bedeutet. Die Auswahlkriterien für die besten der Besten sind uneingeschränkt streng.

WIR KAUFEN DAHEIM

Heuer testete die 100-köpfige Expertenjury vier Tage lang die 518 eingereichten Kürbiskernöle sensorisch auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz, bevor die Öle auch den Labortest auf Qualität und Inhaltsstoffe bestehen mussten.
Reinhold Zötsch, GF Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl: „Trotz erschwerter Bedingungen durch die Covid-Krise erfolgte erstmals eine vollkommen digitalisierte Verkostung. Von der Erfassung und Codierung der eingereichten Öle über die Rückstandsanalyse im Labor, der Verkostung der Öle bis hin zur Erstellung des Prüfberichtes." So konnte auch die Corona-Krise den Run auf den Kürbiskernöl-Qualitätswettbewerb nicht bremsen – ganz im Gegenteil, denn die Landesprämierung 2021 zeitigte sogar neue Rekorde: Von den 518 (+6) eingereichten Ölen wurden 459 (+31) oder rund 89 Prozent (+ 5 Prozent) ausgezeichnet.

Monika und Martin Grubelnik freuen sich über ihre vierte Auszeichnung in Gold für ihr Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. aus der Aibler Ölpresse. Veronik

Top Leistungen

„Die Landesprämierung ist ein Impulsgeber dafür, die bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität auf den Betrieben herzustellen", ist Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher überzeugt.
Landesrat Hans Seitinger hebt den hohen Stellenwert des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. hervor. „Das 'grüne Gold' ist ein Aushängeschild für unser Land. Mit ihrem Fleiß und Engagement sorgen die Bäuerinnen und Bauern dafür, dass die weiß-grüne-Banderole auch in Zukunft höchste Qualität aus der Steiermark sicherstellt."
Alle ausgezeichneten Betriebe dürfen die Flaschen mit der goldenen Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2021" kennzeichnen.

IN ZAHLEN

- 3.552 Mitgliedsbetriebe hat die Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl (plus 4 Prozent)
- Rund 2.100 Kernölproduzenten sind in der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl vereint
- Insgesamt 36 Ölmühlen sind Mitglieder der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
- Alle aktuelle prämierten Betriebe finden Sie auf www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Das Öl aus den Kürbiskernen ist g'schmackig und gesund. Veronik

Kürbiskerne sind gesunde Kraftpakete

Der Kürbis gilt als größte Beere der Welt. Kürbiskerne sind getrocknet nicht nur ein köstlicher Snack, sondern fördern auch unsere Gesundheit.
Die dunkelgrünen Kerne aus dem Kürbis sind nämlich mit Nährstoffen gespickte Kraftpakete. Sie sind reich an Zink, Magnesium, Eisen und Selen.

Kernöl mit Mehrwert

Das aus Kürbiskernen gewonnene Öl punktet vor allem durch den Gehalt von ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E, das wegen seiner antioxidativen Wirkung besonders wertvoll ist. Nachgesagt wird den Kürbiskernen außerdem eine Krebs reduzierende Wirkung, eine Verbesserung der Herzgesundheit, Senkung des Blutzuckerspiegels, gesunden Effekt für die Prostata und sogar eine Verbesserung des Schlafes.
Übrigens: Für einen Liter Kürbiskernöl benötigt man ca. 2,5 bis 3 kg Kürbiskerne, das entspricht der Menge von bis zu 40 Kürbissen.

Landwirtschaftskammer Steiermark

WOCHE

Kalsdorf räumt bei Kernölprämierung ab

Bei der diesjährigen Landesprämierung konnten gleich drei Kalsdorfer Betriebe zum 20. Mal feiern.

20 Mal ausgezeichnet: Top-Leistungen der Kalsdorferinnen Daniela Lienhart (2.v.l.) und Gertraud Konrad (2.v.r.) LK-Stmk/Alexander Danner

Die aufgrund der Corona-Pandemie erschwerten Voraussetzungen konnten den Run auf den Kürbiskernöl-Qualitätswettbewerb nicht bremsen. Von den 518 eingereichten Ölen wurden 459 ausgezeichnet. Die jährliche Landesprämierung im Frühjahr und das Kürbiskernöl-Championat im Herbst sind besondere Höhepunkte für die Kürbiskernölproduzenten. Heuer führte die 100-köpfige Expertenjury vier Tage lang die sensorischen Tests hinsichtlich Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz durch. Danach mussten die Öle auch den Labortest, der die Inhaltsstoffe überprüft, bestehen. Eine besondere Auszeichnung für außergewöhnliche Qualitätsleistungen ist auch die Rangliste der „20 in Folge prämierten Betriebe". Erstmals aufgestiegen in diese Liga sind drei Kalsdorfer Familienbetriebe: Gertraud und Christian Konrad, Bettina und Friedrich Edelmann sowie Erich und Daniela Lienhart. „Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen Qualitätsoffensive der Landwirtschaftskammer für und mit den Kürbiskernöl-Produzenten", unterstreicht Landwirtschaftskammer-Präsident Franz Titschenbacher die Top-Leistungen.

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kürbiskernöl-Prämierung

Seit 1989 Journal graz

Kürbiskernöl-Prämierung mit Top-Leistungen

Die Landesprämierung 2021 beim Kürbiskernöl-Qualitätswettbewerb zeigte neue Rekorde. Von den 518 (+6) eingereichten Ölen wurden 459 (+31) oder rund 89 Prozent (+ 5 Prozent) ausgezeichnet. Damit wird die Spitze der Top-Leistungen höher und gleichzeitig breiter. **Präsident Franz Titschenbacher**: „Die Landesprämierung wird bei den Kürbiskernöl-Produzenten hochgeschätzt. Sie ist ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität auf den Betrieben herzustellen. Dazu unterstützt die Landwirtschaftskammer die Produzenten durch gezielte Aus- und Weiterbildung." Eine besondere Auszeichnung für außergewöhnliche Qualitätsleistungen ist auch die Rangliste der „20 in Folge prämierten Betriebe". Erstmals aufgestiegen in diese Liga sind drei Kalsdorfer Familienbetriebe: **Gertraud** und **Christian Konrad**, **Bettina** und **Friedrich Edelmann** sowie **Erich** und **Daniela Lienhart**.

LK-Präsident Franz Titschenbacher, Daniela Lienhart, Gertraud Konrad und Landesrat Johann Seitinger *Foto: LK-Stmk/Alexander Danner*

Kürbiskernöl-Prämierung

Die aufgrund der Corona-Pandemie erschwerten Voraussetzungen konnten den Run auf den Kürbiskernöl-Qualitätswettbewerb nicht bremsen – im Gegenteil, die Landesprämierung 2021 zeigte neue Rekorde.

Foto: LK-Stmk/Danner

Kürbiskernöl-Prämierung 2021: Corona konnte Top-Leistungen nicht bremsen

Von den 518 eingereichten Ölen wurden 459 oder rund 89 % ausgezeichnet. Damit wird die Spitze der Top-Leistungen höher und gleichzeitig breiter. Präsident Franz Titschenbacher: „Die Landesprämierung wird bei den Kürbiskernöl-Produzenten hoch geschätzt. Sie ist ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität auf den Betrieben herzustellen. Dazu unterstützt die Landwirtschaftskammer die Produzenten durch gezielte Aus- und Weiterbildung."

Rund 1.300 Kernölproduzenten unterziehen sich seit Jahren Spezialschulungen, bei denen wichtige fachspezifische Themen wie Anbau, Sortenversuche, Kulturpflege, Ernte, Waschen, Trocknen oder die Lagerung der Kerne umfassend erörtert werden. Zusätzlich ist die Landesprämierung eine wesentliche Qualitätsgarantie.

Genuss in Reinkultur

Auch Landesrat Hans Seitinger hebt den hohen Stellenwert des Steirischen Kürbiskernöls g.g.A. hervor. „Unser Steirisches Kürbiskernöl steht für Genuss in Reinkultur. Das ‚grüne Gold' ist ein Aushängeschild für unser Land und unterstreicht den hervorragenden Ruf der steirischen Kulinarik. Weltweit erfreuen sich immer mehr Menschen an dieser besonderen Spezialität. Mit ihrem Fleiß und Engagement sorgen die Bauern dafür, dass die weiß-grüne Banderole auch in Zukunft höchste Qualität aus der Steiermark sicherstellt."

Die jährliche Landesprämierung im Frühjahr und das Kürbiskernöl-Championat im Herbst sind besondere Höhepunkte für die Kürbiskernölproduzenten. Heuer führte die 100-köpfige Expertenjury vier Tage lang die sensorischen Tests hinsichtlich Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz durch. Danach mussten die Öle auch den Labortest, der die Inhaltsstoffe überprüft, bestehen. •

Foto: Zötsch

Von Experten verkostet, ist die weiß-grüne Banderole Zeichen höchster Qualität.

Wasserschutzbauern

WOCHE

Bezirks-Allianz für den Wasserschutz: Manfred Kohlfürst, Simone Schmiedtbauer, Karl Obenaus und Markus Hillebrand (v.l.) LK/Danner

So können wir unser Grundwasser schützen

Die Vorbereitungen laufen bereits seit einem Jahr (wir haben berichtet), doch der am Montag stattgefundene Weltwassertag war der Startschuss der neuen Wasserschutz-Initiative der Landwirtschaftskammer. „Ackerbauern der Bezirke Graz und Umgebung, Südoststeiermark und Leibnitz haben eine starke Allianz zum Wasserschutz geschmiedet. Und sie zeigen der Bevölkerung durch und mit ihren zahlreichen Aktivitäten, wie sie das Grundwasser schützen", sagt Initiator Markus Hillebrand, Gemüsebauer in Premstätten. Tatkräftig unterstützt wird Hillebrand auch von den Kammerobmännern Manfred Kohlfürst (Graz und Umgebung), Christoph Zirngast (Leibnitz) und Franz Uller (Südoststeiermark). Humusaufbau und -bilanzierungen, das Fördern der so wichtigen Bodenfruchtbarkeit und des vielfältigen Bodenlebens, der Anbau von Zwischenfrüchten sowie regelmäßige Boden- und Wasseruntersuchungen sind Vorhaben der Wasserschutzbauern.

Landwirtschaftskammer Steiermark

Online Medien

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Store-Check: Eier 1/2

WIRTSCHAFT

Eiertest zeigt mangelhafte Kennzeichnung

Die Landwirtschaftskammer Steiermark hat vor Ostern einen Einkaufstest zur Herkunfts- und Haltungskennzeichnung von Eiern gemacht. Nur eines von 31 gekauften Produkten habe die heimische Herkunft und die alternative Haltungsform klar ausgelobt.

ORF

Online seit gestern, 14.13 Uhr

Teilen

„Den Konsumenten werden ausländische Käfigeier untergejubelt", sagt Kammervizepräsidentin Maria Pein am Montag bei einer Pressekonferenz in Graz. Die klare Kennzeichnung auf Produkten müsse noch heuer zu einem Durchbruch kommen. Durch die Pandemie habe sich das Kaufverhalten der Kunden deutlich geändert - hin zu mehr Regionalität und biologischem Anbau.

Herkunft in Produkten meist nicht angegeben

Pein betonte, dass bei vielen getesteten Produkten die Kosten bei der Verarbeitung von Eiern aus besserer Haltung oft nur wenige Cent ausmachen würden - das könne sich jeder leisten. Der „Store Check" der Landwirtschaftskammer wurde in den vergangenen drei Wochen durchgeführt - dabei wurden Lebensmittel mit Ei-Anteil - wie Nudeln und Biscotten - überprüft. Bei 23 von 31 Produkten stammten die Eier aus nicht nachvollziehbarer Herkunft, und es gab auch keine Angabe zur Haltungsform.

„Man kann davon ausgehen, dass diese Eier mehrheitlich aus illegaler Käfighaltung aus aller Welt kommen", so die Tester. Bei sieben Waren kommen die Eier zwar aus nachhaltiger Produktion, aber die Herkunft sei unklar - meist würden diese Eier aus Drittstaaten kommen. Laut Landwirtschaftskammer sind in mehr als 13.000 Lebensmitteln, die in Supermärkten angeboten werden, Eier enthalten.

Freilandeier werden immer gefragter

Bernhard Monschein, Obmann der steirischen Geflügelhalter, sprach von Marktverschiebungen durch die Coronavirus-Pandemie. Die Gastronomie als Abnehmer brach weg, daher würden nun Eier aus Bodenhaltung übrig bleiben. Sie können zwar - beispielsweise in Gnas - als Eipulver länger haltbar gemacht werden, doch Bauern, die vorwiegend Eier in Bodenhaltung vertreiben, kommen in Bedrängnis.

Eiertest zeigt mangelhafte Kennzeichnung - steiermark.ORF.at

ORF Steiermark Redaktion – 22. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Store-Check: Eier 2/2

Freilandeier werden immer gefragter

Bernhard Monschein, Obmann der steirischen Geflügelhalter, sprach von Marktverschiebungen durch die Coronavirus-Pandemie. Die Gastronomie als Abnehmer brach weg, daher würden nun Eier aus Bodenhaltung übrig bleiben. Sie können zwar - beispielsweise in Gnas - als Eipulver länger haltbar gemacht werden, doch Bauern, die vorwiegend Eier in Bodenhaltung vertreiben, kommen in Bedrängnis.

Dem entgegen steht ein höherer Absatz von Freilandeiern im Handel - wohl auch, weil in der Pandemie mehr Menschen zu Hause kochen und da Wert auf Qualität legen - der Zuwachs beträgt rund elf Prozent.

Mehrheit österreichischer Eier aus Bodenhaltung

In Österreich werden rund 7,12 Millionen Legehennen gehalten, davon knapp 893.000 (12,54 Prozent) in Bio-Weise, knapp 1,89 Millionen (26,47 Prozent) auf Freiland und gut 4,34 Millionen (60,99 Prozent) in Bodenhaltung oder in Volieren. EU-weit werden immer noch mehr als die Hälfte aller Legehennen in ausgestatteten Käfigen gehalten. Die konventionelle Käfighaltung ist seit 2012 in der EU verboten, weltweit dagegen ist diese Haltungsform fast überall erlaubt, schildert die Landwirtschaftskammer Steiermark.

Ein steirischer Vorzeige-Unternehmer ist Patrick Stangl aus Lebring, der täglich aus 20.000 Eiern Knödel und Nudeln herstellt. Früher habe er die pasteurisierten Voll-Eier über eine Zwischenstation in Tirol aus den USA oder Polen bekommen - nun werden sie aber bei einem Unternehmen in Gnas hergestellt. Daher kaufe er nun da ein: „Wir wollten die heimische Branche unterstützen und regional einkaufen." Jeder Österreicher isst im Jahr durchschnittlich 242 Eier.

red, steiermark.ORF.at/Agenturen

Link:

- Landwirtschaftskammer Steiermark

Eiertest zeigt mangelhafte Kennzeichnung - steiermark.ORF.at

ORF Steiermark Redaktion – 22. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kürbiskernöl-Prämierung 1/2

LANDWIRTSCHAFT

Neue Rekorde bei steirischem Kürbiskernöl

Die Landwirtschaftskammer freut sich über ein Rekordjahr für steirische Kernölproduzenten: Die Landesprämierung 2021 brachte 459 Auszeichnungen hervor - die Qualität werde höher und die Spitze breiter, heißt es.

18. März 2021, 15.32 Uhr

Teilen

Steirisches Kürbiskernöl g.g.A./Stefan Kristoferitsch

„Die Landesprämierung wird bei den Kürbiskernöl-Produzenten hochgeschätzt. Sie ist ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität auf den Betrieben herzustellen. Dazu unterstützt die Landwirtschaftskammer die Produzenten durch gezielte Aus- und Weiterbildung", meint der Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer, Franz Titschenbacher, anlässlich der Prämierung.

Beliebtestes Exportland ist Deutschland

Im heurigen Jahr wurden 518 Öle eingereicht, das sind um sechs mehr als im Vorjahr. 459 davon wurden ausgezeichnet, das ist ein Plus von 31 und entspricht knapp 89 Prozent aller eingereichten Öle - laut Titschenbacher zeige sich dadurch, dass die Spitze der Leistungen höher und breiter werde.

Rund 1.300 Kernölproduzenten unterziehen sich seit Jahren Spezialschulungen, bei denen fachspezifische Themen wie Anbau, Sortenversuche, Ernte, Waschen, Trocknen oder die Lagerung der Kerne erörtert werden. Bevorzugtes Exportland ist Deutschland, sagt Paul Kiendler, Sprecher der Ölmühlen in der Wirtschaftskammer: „Im Süden Deutschlands wird bereits gut verkauft, im Norden hingegen versucht man erst, richtig Fuß zu fassen. In den nördlichen EU-Staaten erfreut sich das Kürbiskernöl immer größerer Beliebtheit." Im Süden Europas sei die Vormachtstellung des Olivenöls derzeit zu stark.

Neue Rekorde bei steirischem Kürbiskernöl - steiermark.ORF.at

ORF Steiermark Redaktion – 18. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Kürbiskernöl-Prämierung 2/2

ORF

Anbaufläche wird weiter ausgeweitet

In Spanien allerdings werden bereits erste Versuche gemacht, Ölkürbis anzubauen - hier wollen sich die steirischen Produzenten möglichst schnell einen Namen machen. Amerika sei bisher kein großer Markt, anders sieht es in Asien aus: Hier sind einige Anbieter sehr erfolgreich vertreten - das Kürbiskernöl zählt als Geheimtipp in der gehobenen Küche, so Kiendler. Zudem ist in China seit 1. März das steirische Kürbiskernöl als Marke geschützt.

Laut Franz Labugger werde die Anbaufläche in der Steiermark stetig ausgebaut. Der Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. geht davon aus, dass die Lager im Herbst leer sein werden: „Daher treffen die Kernöl-Produzenten jetzt schon Vorsorge und werden die Anbaufläche schätzungsweise um etwa 15 Prozent ausweiten. Die Anbaufläche könnte also um etwa 2.000 Hektar steigen." Für einen Liter Kürbiskernöl werden 2,5 bis drei Kilogramm Kürbiskerne benötigt - das entspricht einer Menge von 30 bis 40 Kürbissen.

red, steiermark.ORF.at

Link:

- Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.

Neue Rekorde bei steirischem Kürbiskernöl - steiermark.ORF.at

Store-Check: Eier 1/2

KLEINE ZEITUNG

8 Eier zu Ostern | Corona brachte Freilandeier-Engpass, aber pro Tag werden 530.000 Eier importiert

Zu massiven Verschiebungen führen die Folgen der Pandemie auch in der heimischen Eier-Branche. Bio- und Freilandeier sind gefragt wie nie, während Bodenhaltung durch den Gastro-Lockdown unter Druck gerät. Branchenvertreter fordern - einmal mehr - bessere Kennzeichnung.

Von **Ulrich Dunst** | 18.25 Uhr, 22. März 2021

Umsonst wird die Steiermark nicht bisweilen als "**St. Eiermark**" bezeichnet, leben doch **35 Prozent** aller Legehennen Österreichs in der Steiermark, wo 767 der bundesweit 2357 Legehennen-Betriebe angesiedelt sind. Und so sind die Auswirkungen der Pandemie hierzulande besonders stark zu spüren, nicht zuletzt vor **Ostern** (wo jeder Einwohner im Schnitt **acht gekochte und gefärbte Eier verputzt**).

© APA/HELMUT FOHRINGER

Bernhard Monschein, Obmann der steirischen Geflügelhalter, spricht von einer "massiven Verschiebung hin zu Freilandeiern" infolge der Pandemie. Der Grund: Es wurden im letzten Jahr **deutlich mehr Frisch-Eier über den Lebensmittelhandel** verkauft. Dort, wo der Kunde das Ei selbst sehe, sei er sehr qualitätsbewusst, so Monschein. Folglich habe es in den vergangenen Monaten zwischenzeitlich immer wieder **Engpässe bei Freiland- und Bio-Eiern** gegeben.

"Nach Ostern wird es problematisch"

Hingegen seien Bodenhaltungs-Betriebe unter Druck. Denn es seien deutlich weniger Eier - lockdown-bedingt - an die Gastronomie abgesetzt worden. "In der **Gastronomie ist und war meist der Preis entscheidend**, daher kamen hier fast immer Bodenhaltungs-Eier zum Zug." Eine Ausnahme seien regionsbewusste Wirtshäuser, wo es noch eine enge Beziehung zwischen Wirt und Gast gebe.

Jetzt vor Ostern könne das Bodenhaltungs-Überangebot noch durch die deutlich steigende Nachfrage bei Ostereiern abgefedert werden, "aber **danach wird es problematisch werden**", so Monschein.

ZAHLEN UND FAKTEN

- **242 Eier** verbraucht jeder Österreicher im Schnitt pro Jahr. **Zu Ostern isst jeder im Schnitt 8 gekochte Eier.**
- **41 Cent** kostet laut AMA ein Bio-Ei beim Einkauf im Schnitt, ein Freilandei kommt auf 28 Cent, ein Bodenhaltungs-Ei auf 19 Cent.
- **2.503.330 Legehennen** gibt es in der Steiermark, das ist jede 3. Henne in Österreich.
- Bundesweit liegt die **Selbstversorgung bei 90 Prozent**.
- Pro Tag müssen im Schnitt **530.000 Eier importiert** werden. Vor 5 Jahren waren es noch 700.000 Eier pro Tag.
- **34 Prozent der Legehennen** in der Steiermark leben in Freilandhaltung, weitere 10 Prozent in Bio-Freilandhaltung, 56 Prozent in Bodenhaltung.
- **11,3 Prozent mehr Eier** wurden 2020 über den Lebensmittelhandel abgesetzt, im **Direktverkauf** betrug der Zuwachs sogar 14,7 Prozent.
- **53 Prozent der Hennen** in der EU leben noch in „ausgestalteten" Käfigen, hierzulande gibt es seit 2019 keinen Betrieb mit Käfighaltung mehr.

Monschein erwartet einen "**Schwung beim Umstellen der Betriebe auf Freilandhaltung**". Dies ist aber nicht immer so einfach, es erfordert große Flächen rund um die Ställe, muss jeder Henne doch **8 Quadratmeter Freifläche zur Verfügung** stehen. Monschein selbst hat seinen Betrieb mit knapp 10.000 Legehennen vor zwei Jahren auf Freilandhaltung umgestellt, "dafür haben wir eine Pachtlösung mit dem Nachbarn

https://www.kleinezeitung.at/steiermark/5955221/8-Eier-zu-Ostern_Corona-brachte-FreilandeierEngpass-aber-pro-Tag

Kleine Zeitung online – 22. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Store-Check: Eier 2/2

Foto © LWK

ANZEIGE

Gewinnspiel: Jahresabos für die „kulturbibliothek.at" gewinnen!

Spielen Sie mit! Wir verlosen 20 Jahresabos für die „kulturbibliothek.at"! Teilnahmeschluss: 24. März 2021

Weitere Informationen »

Auch Legehennen zum Teil im "Lockdown"

Der Engpass bei Freilandeiern hat übrigens (bis jetzt noch) nichts mit dem Geflügel-Lockdown in 68 steirischen Gemeinden zu tun. Wie berichtet sind Betriebe mit mehr als 350 Tieren entlang der Mur seit Mitte Februar zu "Stallpflicht" verpflichtet - eine **Schutzmaßnahme wegen der Vogelgrippe**. Die Eier der nun im Innendienst agierenden Freilandhühner dürfen laut Geflügel-Experte Anton Koller jedoch bis zu 12 Wochen nach Stallpflicht-Beginn als "Freilandeier" bezeichnet werden, "zumal sie ja die überdachten Wintergärten benützen dürfen, sie **können sozusagen nur nicht raus zum Spielen**." In der Branche ist man jedoch zuversichtlich, dass die Stallpflicht endet, bevor diese 12 Wochen vorüber sind.

Selbstversorgung steigt, versteckte Käfig-Eier

Von 70 auf 90 Prozent ist indes Österreichs Selbstversorgungsgrad mit Eiern gestiegen. Was aber noch immer bedeutet, dass im Schnitt **pro Tag 532.000 Eier** importiert werden müssen.

Das Problem laut Koller: Diese Import-Eier landen nicht in Supermärkten, die beim Frisch-Ei ausschließlich auf Österreich setzen, sondern landen (meist in Form von Eipulver oder Flüssig-Ei) in weiterverarbeiteten Lebensmitteln wie Nudeln, Biskotten & Co. "Und nachdem allein schon in der EU noch die Hälfte der Legehennen in Käfigen lebt, landen über diesen Weg noch **immer Käfig-Eier auf unseren Tellern**, obwohl dies bei uns schon längst verboten ist", so Kammer-Vizepräsidentin **Maria Pein**.

Herkunft fast nie angegeben

In einem aktuellen Einkaufstest der Landwirtschaftskammer waren **von 31 weiterverarbeiteten Produkten nur bei einem einzigen die Herkunft und die Haltungsform angeführt**. Bei 7 von 31 Produkten wurde zumindest eine nachhaltige Haltungsform angegeben, jedoch nicht das Herkunftsland.

Die Geflügelbranche fordert daher, dass die Herkunft von Eiern nicht nur wie von Gesundheitsminister Rudolf Anschober geplant, in der Gemeinschaftsgastronomie angegeben werden muss, "sondern zwingend **auch bei verarbeiteten Lebensmitteln**".

Indes **geht gegen solche Pläne die Lebensmittelindustrie auf die Barrikaden**, weil sie Kosten-Nachteile gegenüber der ausländischen Konkurrenz befürchtet. **Katharina Koßdorff** vom Fachverband der Lebensmittelindustrie: "Das Vorhaben einer rein national verpflichtenden Herkunftskennzeichnung, die nur unsere heimischen Hersteller trifft, widerspricht eindeutig EU-Recht."

https://www.kleinezeitung.at/steiermark/5955221/8-Eier-zu-Ostern_Corona-brachte-FreilandeierEngpass-aber-pro-Tag

Kleine Zeitung online – 22. März 2021

Kürbiskernöl-Prämierung 1/2

KLIPP

Top-Leistungen von Daniela Lienhart (2.v.l.) und Gertraud Konrad (2.v.r.): Sie sind 20 Mal in Folge bei der Landesprämierung ausgezeichnet. Präsident Franz Titschenbacher (l.) und Landesrat Johann Seitinger (r.) gratulieren. Fotos: LK-Stmk/Alexander Danner

20 Mal ausgezeichnet: Gertraud Konrad aus Kalsdorf bei Graz

Prämierung der Rekorde

Montag, 22. März 2021

Corona konnte die Top-Leistungen der Kürbiskernöl-Produzenten nicht bremsen

Die aufgrund der Corona-Pandemie erschwerten Voraussetzungen konnten den Run auf den Kürbiskernöl-Qualitätswettbewerb nicht bremsen – im Gegenteil, die Landesprämierung 2021 zeitigte neue Rekorde. Von den 518 (+6) eingereichten Ölen wurden 459 (+31) oder rund 89 Prozent (+ 5 Prozent) ausgezeichnet. Damit wird die Spitze der Top-Leistungen höher und gleichzeitig breiter. Präsident Franz Titschenbacher: „Die Landesprämierung wird bei den Kürbiskernöl-Produzenten hochgeschätzt. Sie ist ein wesentlicher Impulsgeber dafür, die optimale und bestmögliche Kürbiskernöl-Qualität auf den Betrieben herzustellen. Dazu unterstützt die Landwirtschaftskammer die Produzenten durch gezielte Aus- und Weiterbildung."

Durch Höherqualifizierung zum Kernölprofi

„Diese Spitzenleistungen sind die Früchte der jahrelangen Qualitätsoffensive der Landwirtschaftskammer für und mit den Kürbiskernöl-Produzenten", unterstreicht Titschenbacher. Rund 1.300 Kernölproduzenten unterziehen sich seit Jahren Spezialschulungen, bei denen wichtige fachspezifische Themen wie Anbau, Sortenversuche Kulturpflege, Ernte, Waschen, Trocknen oder die Lagerung der Kerne umfassend erörtert werden. Zusätzlich ist die Landesprämierung eine wesentliche Qualitätsgarantie.

Landesrat Hans Seitinger hebt den hohen Stellenwert des irischen Kürbiskernöls g.g.A. hervor: „Unser Steirisches Kürbiskernöl steht für Genuss in Reinkultur und höchste Qualität. Das „grüne Gold" ist ein Aushängeschild für unser Land und unterstreicht den hervorragenden Ruf der steirischen Kulinarik. Weltweit erfreuen sich immer mehr Menschen an dieser besonderen Spezialität. Mit ihrem Fleiß und Engagement sorgen die Bäuerinnen und Bauern dafür, dass die weiß-grüne-Banderole auch in Zukunft höchste Qualität aus der Steiermark sicherstellt."

Kürbiskernöl-Prämierung 2/2

v.l.: Präsident Franz Titschenbacher, Landesrat Johann Seitinger, Daniela Lienhart, Franz Labugger (Obmann Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A), Gertraud Konrad und Paul Kienzler (Sprecher der Ölmüller in der Wirtschaftskammer)

Gratulation: 20 Mal in Folge prämiert

Die jährliche Landesprämierung im Frühjahr und das Kürbiskeröl-Championat im Herbst sind besondere Höhepunkte für die Kürbiskernölproduzenten. Heuer führte die 100-köpfige Expertenjury vier Tage lang die sensorischen Tests hinsichtlich Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz durch. Danach mussten die Öle auch den Labortest, der die Inhaltsstoffe überprüft, bestehen. Eine besondere Auszeichnung für außergewöhnliche Qualitätsleistungen ist auch die Rangliste der „20 in Folge prämierten Betriebe". Erstmals aufgestiegen in diese Liga sind drei Kalsdorfer Familienbetriebe: Gertraud und Christian Konrad, Bettina und Friedrich Edelmann sowie Erich und Daniela Lienhart.

Anbaufläche wird steigen

Der Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. erwartet, dass die Kernlager im kommenden Herbst leer sein werden. Labugger: „Daher treffen die Kernöl-Produzenten jetzt schon Vorsorge und werden die Anbaufläche schätzungsweise um etwa 15 Prozent ausweiten, um ausreichend Kürbiskernöl auf den Markt zu bringen." Somit könnte die Anbaufläche in der Steiermark weiter um etwa 2.000 Hektar steigen. Das abgelaufene Kürbisanbaujahr 2020 bezeichnet Labugger bezogen auf die Höhe der Kernerträge als durchschnittlich: „Teils waren Hagel und Niederschläge eine Herausforderung." Hinsichtlich der Qualität aber war das vergangene Kürbisjahr sehr gut. Labugger: „Wir konnten eine sehr gute Kernqualität in die Flasche bringen. Das Kernöl des Anbaujahres 2020 ist außergewöhnlich geschmackvoll."

Genuss auf Steirisch

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Genuss auf Steirisch

GENUSS auf steirisch

Samstag,
20. März 2021
www.stmk.lko.at

Ostern kann kommen

Die steirischen Bäuerinnen und Bauern sind bereit, den Ostertisch mit einer Vielfalt an hochwertigen regionalen Produkten zu decken.

OSTER-SCHINKEN IST JETZT IN ALLER MUNDE
Die Geheimnisse, die hinter einem steirischen Osterschinken stecken. S. 2/3

PRÄMIERTES STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.
Landesprämierung 2021 ist geschlagen – so lief das strenge Prüfverfahren. S. 10

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

Landwirtschaftskammer Steiermark

Genuss auf Steirisch

KOMMENTAR

Franz Titschenbacher, Präsident der steirischen Landwirtschaftskammer
BERNHARD BERGMANN

Lasst es Euch schmecken!

Ostern, das älteste und höchste Fest im Kirchenjahr, ist seit jeher eng mit Bräuchen und Traditionen verbunden – vor allem auch kulinarisch. Am Ostertisch findet sich die gesamte Vielfalt an hochwertigen Produkten unserer Bäuerinnen und Bauern wieder. Speisen wie Schinken, Würstel, Eier und Kren sind untrennbar mit dem Osterfest verbunden. Sie werden mit viel Arbeitskraft, Leidenschaft und in höchster Qualität von unseren bäuerlichen Betrieben hergestellt.
Wer seinen Ostertisch mit regionalen Spezialitäten deckt, tut übrigens in vielerlei Hinsicht Gutes: Durch den Kauf regionaler Lebensmittel wird unsere Familienlandwirtschaft unterstützt und es werden Arbeitsplätze in den Regionen erhalten und geschaffen. Heimisch kaufen ist aber auch ein ganz wesentlicher Beitrag zum Klimaschutz, denn der Weg zum Dirketvermarkter, Hofladen oder Bauernmarkt sowie generell der Griff zu heimischen Lebensmitteln hilft, viele umweltbelastende Transportkilometer einzusparen.Das schafft ein gutes Gewissen und lässt uns die traditionellen Osterspeisen umso besser schmecken.
In diesem Sinne: Guten Appetit und frohe Ostern!

SO SCHMECKT DER TRADITIONELLE SCHINKEN

1 Fleisch vom Woazschwein. Die Basis für einen guten (Oster-)Schinken ist hochwertiges Fleisch. Diese Qualität liefert das südoststeirische Woazschwein, das nach strengsten Kriterien und (Tierwohl-)Auflagen von Bauern in der Region gezüchtet wird. Siehe Seitenende!

2 Traditionelle Herstellung. Altes Wissen, traditionelles Handwerk und moderne Technik unserer Fleischer lassen die verschiedensten Woazschweinteile (Schinken, Schulter, Schopf etc.) zu köstlichen Produkten werden – von Schinken über Mulbratl bis zum Osterwürstel.

Osterschinken: **Meersalz**

Osterzeit ist Schinkenzeit! Traditionell hergestellt ist er ein einzigartiges Geschmackserlebnis.

Saftig und mit gutem Biss, zarte Rauchnote, mild und g'schmackig am Gaumen – so soll ein gutes Stück Osterschinken schmecken. Und so schmeckt er auch, wenn es nach allen Regeln der Fleischerkunst und nach traditioneller Methode hergestellt wird. Die Konsumenten wissen das mehr und mehr zu schätzen und kaufen deshalb Osterfleisch vorwiegend bei ihrem regionalen Fleischer oder bei bäuerlichen Direktvermarktern.

„Grundvoraussetzung für gutes und auch gesundes Osterfleisch ist, dass der Schinken von einem heimischen Schwein kommt, das ein regionaler Bauer gezüchtet hat. Ein guter Schinken muss aus einem Teilstück stammen und soll nicht, wie teils bei industrieller Ware, aus verschiedenen Teilen, verschiedener Tiere quasi zusammengeklebt worden sein", klärt Ernährungswissenschafterin Marlies Hörmann-Wallner.

Mit Fleisch vom südoststeirischen Woazschwein ist garantiert, dass nur höchste Qualität verarbeitet wird. Denn wo Woazschwein draufsteht, ist beispielsweise zu hundert Prozent gentechnikfreie Fütterung drinnen, und die Tiere wurden unter bestimmten Tierwohlkriterien großgezogen (siehe unten). Für geschmacklich vollendetes Osterfleisch braucht es zur guten Qualität aber auch das Können des Fleischers. „Die Fleischteile werden ausschließlich mit gutem grobkörnigem Meersalz und natürlichen Gewürzen, wie Wacholder, trocken eingebeizt und haben dann gut drei Wochen Zeit zum Reifen, bevor sie über Buchholzfeuer geräuchert werden," gibt Traditionsfleischer Peter Feiertag einige seiner Herstellungsgeheimnisse preis.

„Je niedriger der industrielle Verarbeitungsgrad, umso gesünder ist der Osterschinken."

Marlies Hörmann-Wallner
Ernährungswissenschafterin

Diese Geheimnisse, die jeder Fleischer streng hütet, sorgen zusammen mit der guten Fleischqualität und dem traditionellen Handwerk für das einzigartige Geschmackserlebnis. Und das unterscheidet traditionell hergestellten Schinken deutlich von seinen industriell produzierten „Kollegen". Industriell hergestellte Schinken „reifen" nämlich gerade einmal zwei Tage, sie sind im Geschmack sehr einheitlich, es dominiert meist der salzig-wässrige Geschmack. Traditioneller Schinken hat nämlich durch die Verwendung von grobkörnigem Meersalz, das langsam

WAS ES BRAUCHT, UM EIN WOAZSCHWEIN ZU SEIN

Hundert Prozent steirisch. Das Woazschwein ist in der Steiermark geboren, wird hier aufgezogen, geschlachtet und verarbeitet. Jeder Fleischer, der steirisches Woazschwein anbietet, steht mit seinen Bauern in direktem Kontakt.

Gentechnikfreie Fütterung. Woazschwein-Bauern verpflichten sich dazu, die Tiere hundert Prozent gentechnikfrei zu füttern. Das Fleisch punktet vor allem mit einer optimalen Zusammensetzung der Fettsäuren und garantiert höchstem Genuss.

Landwirtschaftskammer Steiermark

Genuss auf Steirisch

3 Einzigartiger Geschmack. Jeder traditionell hergestellte Schinken trägt die besondere Geschmacksnote des jeweiligen Fleischers. Beize mit Meersalz und Gewürzmischungen, lange Reifezeit und viel Fingerspitzengefühl beim Räuchern sind einige der Geheimnisse.

4 Konsument erkennt Qualität. Konsumenten reagieren auf gute Qualität, deshalb ist die Nachfrage nach traditionell hergestellten Fleischprodukten vor allem rund um Ostern enorm – ihr saftiger, milder, aromatischer Geschmack ist ein kulinarischer Höhepunkt.

ERNÄHRUNGSTIPPS

Traditionell erzeugte Schinken: Je weniger industriell verarbeitet, umso gesünder.
Wertvolle Inhaltsstoffe: viele B-Vitamine, Eisen, Eiweiß.
Gesunde Ergänzung: Steirischer Kren g.g.A.und heimische Radieschen erhöhen den Gesundheitswert der Osterjause.

statt mehr Salz!

einzieht, auch einen höheren Wasserverlust. Rund ein Drittel des Fleischgewichts geht bei diesem Reifeprozess verloren. Was an Wasser verloren geht, kommt jedoch an gutem Geschmack dazu.

Das schmeckt der Kunde und dieser Geschmack ist ihm auch etwas wert. Was es wiederum dem Fleischer ermöglicht den Bauern gute Preise für ihre Woazschweine zu bezahlen. Eine Wertschöpfungskette, in der es also nur Gewinner gibt. Ein Gewinner ist übrigens auch die Gesundheit, denn in einem hochwertigen Osterschinken stecken durchaus wertvolle Inhaltsstoffe, wie Hörmann-Wallner betont: „Er enthält viel Eiweiß und hat einen hohen Eisenanteil, was wichtig für den Stoffwechsel und die Blutbildung ist. Außerdem ist Schweinefleisch reich an B-Vitaminen, besonders an B1, das das Nervensystem unterstützt. Den Gesundheitswert der Osterjause kann man mit Steirischem Kren g.g.A. und frischen heimischen Radieschen aufwerten."

ALEXANDER DANNER

Saftig, aromatisch, mild – traditionelles Fleischerhandwerk wie es Peter Feiertag ausübt (oben rechts) und regionale Fleischqualität sind Basis für perfekten Osterschinken.

Woazschweine fühlen sich wohl
Das Woazschwein steht für höchstes Tierwohl: viel Platz, planbefestigte Liegefläche, Auslauf ins Freie, ständiger Zugang zu organischem Beschäftigungsmaterial. Glückliche Schweine als Basis für beste Fleischqualität.

HIER GIBT'S WOAZSCHWEIN-PRODUKTE

Fleischerei Brand (Gleinstätten, Leibnitz)
Fleischerei Mauthner (Schwanberg, Wies)
Fleischerei Feiertag (Weiz, Gleisdorf, Graz am Kaiser-Josef-Platz und Lendplatz)
Fleischerei Buchberger (Pöllau, Hartberg, Grafendorf, Wenigzell, Friedberg, Weiz, Graz, Leoben, Kapfenberg)
Jaga's Steirerei (St. Nikolai/Draßling, Heiligenkreuz/Waasen)
Kainacher vulgo Niggis (Eibiswald)

INTERVIEW

Raimund Tschiggerl, Styriabrid-Geschäftsführer: „Regionale Qualität ist gefragt"
LUEF LIGHT

Kunde reagiert auf Qualität

Wie läuft die Nachfrage nach traditionellem Osterschinken?
RAIMUND TSCHIGGERL: Sehr gut! Regionale Direktvermarkter und Fleischer haben großen Zulauf während in Supermärkten der Osterfleischverkauf zurückgeht. Zu Ostern wollen sich die Leute etwas besonders Gutes leisten.

Denn nicht jeder Schinken ist auch ein guter Schinken?
Auf keinen Fall. Man kann traditionell hergestellte Produkte mit individuellen Geschmacksvarianten der regionalen Fleischer nicht mit industrieller Einheitsware vergleichen.

Woran erkennt der Kunde gute Schinken-Qualität?
Allen voran ist das Fleisch saftig, bissfest, sehr mild am Gaumen und nicht vorherrschend salzig und wässrig.

Wie wichtig sind Nischenprodukte wie das Woazschwein?
Sehr wichtig. Wir gehen damit konsequent ein Programm weiter, das Styriabrid bereits mit dem „Porki"-Programm begonnen hat und das auch mit der AMA-Qualität verfolgt wird. Wir setzen da noch ein spezielles, steirisches i-Tüpfchen drauf. Nicht zuletzt, weil es der Kunde verlangt. Regionale Qualität, Tierwohl und traditionelle Herstellung, sind gefragt – bitte zugreifen.

Genuss auf Steirisch

Beilage Kleine Zeitung – 20. März 2021

Landwirtschaftskammer Steiermark

Genuss auf Steirisch

So schmeckt **Ostern**

Dank Top-Produkten unserer Bäuerinnen und Bauern wird Ostern zu einem kulinarischen Fest.

Kein jahreszeitliches Fest ist auch aus kulinarischer Sicht so stark mit Traditionen verbunden wie Ostern. Kein Osterfest ohne klassische Speisen wie Schinken, Würstel, Eier, Kren oder Osterlamm. Für die Steirerinnen und Steirer wird immer wichtiger, dass diese Produkte von bester Qualität sind – und dafür garantieren die heimischen Bauern.

Die rund 5000 Direktvermarkter und rund 100 Bauernmärkte in der Steiermark sind auch heuer wieder bestens gerüstet – und auch in den 200 Hof- und Genussläden liegt alles für ein genussvolles Osterfest bereit. Herzlich willkommen ist der Osterhase auch bei den 150 Selbstbedienungsläden, und 80 Abholstationen des Landes.

Übrigens: Wer regional kauft unterstützt nicht nur die heimische Landwirtschaft, sondern trägt auch zum Klimaschutz bei, weil lange Transportwege wegfallen.

Einen Überblick über Gutes vom Bauernhof gibt es auf: **www.gutesvombauernhof.at**

Keine Ostern ohne Eier! Infos dazu, wo es heimische Qualität von glücklichen Hühnern gibt auf: www.gutesvombauernhof.at

PIXABAY

Ob von Kuh, Schaf oder Ziege – steirische Käseprodukte runden die Osterfleischplatte perfekt ab: www.welzerschafbauern.at

PIXABAY

Lammfleisch erfreut sich wachsender Beliebtheit, nicht zuletzt dank der Pionierarbeit der Welzer Schafbauern: www.welzerschafbauern.at

ADOBE STOCK

Die steirischen Bäuerinnen backen ausgezeichnete Osterbrote und Pinzen. Hier findet man die Besten und Prämierten: bit.ly/3eTUHQD

DANNER

Frische Radieschen und Kräuter sind das I-Tüpfchen auf der Osterjause. Und Sprossen vom Rauer: www.rauerssproessling.at

PIXABAY

Most passt ideal zur Osterjause. Eine besondere Spezialität ist etwa der „Red Love" vom Obsthofbau Glanz-Pölti. Mehr zum Most auf: www.steirermost.at

WÜRSTEL UND KREN – ZWEI, DIE EINANDER MÖGEN

Regionale Qualität schmeckt. Selchwürstel und Osterkrainer sind Klassiker bei einer steirischen Osterjause. Heimische Fleischer bereiten diese aus bester Fleischqualität und nach traditionellem Handwerk zu. **www.gutesvombauernhof.at**

Scharfe steirische Spezialität. Steirischer Kren g.g.A. ist eine „Wunderwurze" mit vielen gesunden Inhaltsstoffen. Diese wirken antibakteriell, stärken das Immunsystem und helfen, Fleisch und Würstel gut zu verdauen. **www.steirergemuese.at**

Genuss auf Steirisch

Nur **die besten Früchte**

Steirische Brenner bestechen mit hervorragender Qualität. Diese ist das Ergebnis von großem fachlichem Können und viel Leidenschaft für die Brennerei.

Bestes Obst sowie viel Können und Fingerspitzengefühl des Brenners sind die Zutaten für hochwertige Edelbrände
PIXABAY (2)

Das Um und Auf für einen guten Brand ist ein gutes Grundprodukt. Mindestens so wichtig ist aber auch das Können und das Fingerspitzengefühl des Brenners. „Jeder hat es in der Hand, wie gut sein Produkt letztlich wird", betont LK-Obstberater Georg Thünauer die Bedeutung des Faktors Mensch.

Bereits beim Einmaischen und Vergären ist es wichtig, genauest, absolut sauber und mit viel Geduld zu arbeiten. Wer da schnell und schlampig ist, kann das beste Grundprodukt zunichtemachen. Der kürzeste Moment am Weg zum Edelbrand ist das Brennen selbst. In nur wenigen Stunden ist das Verfahren abgeschlossen. Auch hier ist das gekonnte Steuern des Brenners ausschlaggebend. Er braucht viel Fingerspitzengefühl und vor allem ein absolut gutes sensorisches Gespür dafür, wann es an der Zeit ist, die einzelnen Fraktionen abzutrennen.

Der Vorlauf wird nämlich nicht verwendet, sondern nur der Mittellauf. Er ist das Herzstück, das den guten Alkohol enthält. Thünauer: „Und da gibt es keine Maschine, die einem sagt, wann der Vorlauf endet und der Mittellauf beginnt. Gute Ausbildung, viel Erfahrung und Talent fürs Verkosten sind essenziell, um genau den richtigen Zeitpunkt zu erwischen." So schaffen gute Brenner es auch, kontinuierlich beste Qualität zu erzeugen.

Die steirischen Brenner sind absolute Qualitätsfanatiker, die mit größter Leidenschaft ihrer Berufung nachgehen. Wie der Kunde diese Top-Qualität erkennt? Auszeichnungen wie die Landesbewertung sind sehr hilfreich, weil die Produkte von Experten verkostet und in ihrer Qualität bestätigt werden. Ob's mundet entscheidet aber auch der individuelle Geschmack eines jeden Edelbrand-Liebhabers.

LANDESSIEGER EDELBRAND

Dreifach-Landessieger: 1 Alfred **Dunst,** Brennerei Hödlhof, Stubenberg am See, „Weichsel", „Alter Apfel", „Alter Muscat Bleu" 2 Gerald und Gerlinde **Hochstrasser**, Mooskirchen, „Waldhimbeerbrand LWH0606", „Holy GIN – Kräuter L1997", „Kürbiskerncocktail L180121"
Zweifach-Landessieger: 3 Rupert **Hütter,** Wollsdorf, „Vogelbeer", „Whisky"
4 Rosemarie und Bernhard **Berger,** Anger, „Marille 2181", „Holz Marille 2172"
Landessieger: 5 Auszeithof-Weingut Helmut **Pronegg,** Leutschach, „Williams Zigarrenbrand" 6 Dr. Franz **Heigl,** Kitzeck, „Kriecherl Edelbrand, LBKr12020" 7 Edelbrände Franz **Simon,** Fehring, „Birnenbrand 1" 8 Edelbrennerei Günter **Peer**, Leitring, „Kronprinz Rudolf L0102" 9 Edle Tropfen Robert **Sellnschek,** St. Veit i. d. Südstmk., „Traubenbrand Muskat LMB2" 10 Barbara **Harling,** Groß St. Florian, „Zwetschkenbrand" 11 Barbara **Hainzl-Jauk**, Frauental, „Schilcher Gelägerbrand L0120" 12 Hofbrennerei Ulrich **Steinbauer,** Stainz, „Weichsel 1" 13 Holzer Most Daniela & Markus **Holzer,** Vorau, „Hirschbirne L02" 14 Obsthof Herbert **Mayerhofer,** Kaindorf bei Hartberg, „Zirberl (L1043)" 15 Karl-Heinz **Schlagbauer**, Pöllau, „Maschanzker Apfelbrand 041220" 16 Franz und Getrude **Semlitsch,** Klöch, „Williamsbrand 2020" 17 Weingut und Edelbrände Otmar **Trunk,** Leutschach, „Quittenbrand"

Landwirtschaftskammer Steiermark

Genuss auf Steirisch

kommen in die Flasche

Saft ist nicht gleich Saft! Bei heimischen bäuerlichen Produkten ist die Qualität gesichert und die Herkunft nachvollziehbar. Ein genauer Blick aufs Etikett lohnt sich.

Eigentlich ist es ganz einfach: Ein guter Saft ist hundert Prozent Frucht – und sonst gar nichts! So machen das unsere bäuerlichen steirischen Safthersteller. Aber es gibt auch andere Methoden, darum ist es wichtig, den Unterschied zu kennen.

„Bei der Saftherstellung gibt es ganz enorme Qualitätsentwicklungen", betont LK-Obstbaureferent Georg Thünauer. Denn: „Es wird nur hochwertiges Obst verwendet. Da kommt keine minderwertige, beschädigte Ware in die Flasche. Deshalb spricht man auch von Obstveredelung und nicht mehr von Obstverwertung." In einem ausgezeichneten steirischen Saft steckt nur bestes Obst – kein Zucker, kein Wasser! Diese Direktsäfte werden nur durch schonende Erhitzung haltbar gemacht. Somit ist ihre Haltbarkeit nach dem Öffnen auch begrenzt. Ganz zum Unterschied zu Säften aus Fruchtkonzentraten, wie man sie etwa im Tetrapack erhält.

Diese Konzentrate stammen meist aus dem Ausland, wie China. Früchte werden durch Erhitzen eingedickt, das Wasser verdampft und viel vom Aroma geht verloren. Übrig bleibt eine zähflüssige, karamellartige Masse, die rund 60 Prozent Zucker enthält. Dieses Konzentrat wird nach langen Transportwegen in Österreich mit Wasser wieder rückverdünnt, mit Aromen versehen und als Saft abgefüllt.

Steirischer Nektar. Die steirischen Safthersteller produzieren auch Nektar und Limonade. Nektar entsteht vorwiegend aus Früchten, die sich als Saft nicht gut trinken lassen, weil sie etwa zu sauer sind, wie beispielsweise die schwarze Johannisbeere. Durch Auszeichnungen wie die Landesbewertung hat der Konsument bei Säften und Nektaren ein garantiertes Qualitätsmerkmal.

Georg Thünauer, LK-Obstbaureferent: „Mit Auszeichnungen wie der Landesbewertung hat der Konsument eine Qualitätsgarantie"

FOTOS FISCHER

LANDESSIEGER SAFT

Dreifach-Landessieger: 1 Rudolf **Gantschnigg,** Obstbau Grillbauer, Voitsberg, „Apfelsaft klar", „Apfelsaft trüb", „Apfel-Ribiselsaft"
Landessieger: 2 Gerhard **Wechtitsch**, Großklein, „Südsteirischer Zweigelt Traubensaft" 3 Bernd **Schneeflock**, Thannhausen, „Apfel-Johannisbeere" 4 Elisabeth und Josef **Nuster**, Eggersdorf, „Kronprinz Rudolf Apfelsaft" 5 Rene Gruber, **Gruber's Fruchtzauberei**, Ilz, „Bergler Rubin" 6 Christian **Zuegg**, Gamlitz, „Williamsnektar" 7 Wilma **Kaufmann,** Raabauer Eisvogel, Feldbach, „Ribiselsirup Rot BIO" 8 Franz **Semlitsch** – Naturprodukte, Klöch, „Marillennektar 2020" 9 Walter **Lazarus**, St. Stefan ob Stainz, „Müller Thurgau Traubensaft"

EHRLICHER SAFT

100 Prozent Frucht – und sonst gar nichts! Das steckt in heimischen bäuerlichen Säften. Dafür geben unsere Produzenten auch ihre Namen auf den Etiketten her. Achtung: Findet sich auf einer Saftflasche in der Zutatenliste die Bezeichnung Fruchtsaft-Konzentrat ist das ein Hinweis, dass das Produkt lediglich in Österreich aufbereitet wurde, das Herkunftsland bleibt unbekannt.

Genuss auf Steirisch

Steirische Spezialitäten mit allen Sinnen erleben die Ausflugsgäste der Steirerkraft Kernothek ESTYRIA

HOCHWERTIG TRIFFT AUF NACHHALTIG

Unverpackt-Ecke. Vom Feld bis ins Regal setzt Steirerkraft dank regionaler Lebensmittel auf eine hochwertige Ernährung und eine nachhaltige Produktion. Nun gibt es in der Kernothek auch eine Unverpackt-Ecke. Kürbiskerne, Käferbohnen und andere offene Lebensmittel können nach Wunsch in mitgebrachte Gefäße oder in die vor Ort erhältlichen Schraubgläser abgefüllt werden.

Steirerkraft **pur erleben**

In fünf neuen Themenführungen erfahren Besucher in der Steirerkraft Kernothek in Wollsdorf Wertvolles und Überraschendes.

Welche genial regionalen Ernährungstypen es gibt, wie kleine Kerne zu „grünem Gold" veredelt werden, woher die Leidenschaft für Käferbohnen stammt, mit welchen Herausforderungen Kürbis, Mais und Hülsenfrüchte alljährlich aufwarten und wie jeder Einzelne einen Beitrag für unser Ökosystem leisten kann: Das alles steht nach Ostern in der Steirerkraft Kernothek in Wollsdorf in fünf neuen, erlebnisreichen Themenführungen auf dem Programm. Die Erlebnistouren finden jeweils mittwochs und freitags um 15 Uhr und samstags um 10.30 Uhr statt. Gruppenführungen ab zehn Personen können auf Anfrage vereinbart werden.

JEDE MENGE GESCHENKIDEEN FÜR OSTERN

Bunte Vielfalt. In der Steirerkraft Kernothek braucht der Osterhase nicht lange nach Geschenken zu suchen. Das mit einem individuellen Etikett versehene Steirerkraft Kürbiskernöl g.g.A. ist nur eine von vielen regionalen Köstlichkeiten, die vor Ort in Wollsdorf und im Onlineshop erhältlich sind. **www.steirerkraft.com**

Genuss auf Steirisch

Weitere Rezepte mit Steirischer Käferbohne finden Sie auf www.steirische-kaeferbohne.at

BARBARA MAJCAN, PETER MELBINGER

Eine **echte** Steirerin

Hülsenfrüchte und damit Steirische Käferbohnen g. U. rücken immer mehr ins Rampenlicht einer ausgewogenen Ernährung.

Aus diätetischer Sicht ist die Steirische Käferbohne ein ideales Lebensmittel. Sie enthält von Natur aus alles, was für eine ausgewogene Ernährung wichtig ist: Kohlenhydrate, Ballaststoffe, Eiweiße, Mineralstoffe und Vitamine. Und: Ihr unverwechselbares Aussehen und der feinnussige, zart schmelzende Geschmack sind wahrhaft königlich.

Kreative Zubereitungsmöglichkeiten. Der steirische Käferbohnensalat mit Kürbiskernöl gehört zu jeder Buschenschankjause. Mittlerweile hat die Käferbohne aber auch Einzug in die feine Küche gehalten.

Aus Steirischen Käferbohnen lassen sich jede Menge wunderbare Gerichte zaubern – von köstlichen Suppen über Hauptspeisen bis hin zu kreativen Mehlspeisen und sogar Konfekt!

Steirische Käferbohnen beim Einkauf erkennen. Als Konsument kann man sicher sein, dass in Verpackungen, die die geschützte Bezeichnung „Steirische Käferbohne" und die Banderole bzw. das Unionszeichen für geschützte Ursprungsbezeichnung (g.U.) tragen, auch Steirische Käferbohnen drin sind. Hinter dieser Kennzeichnung stehen ein umfangreiches Kontrollsystem und rund 190 Mitgliedsbetriebe, die alljährlich kontrolliert und zertifiziert werden.

Ein Hindernis für manche: Käferbohnen muss man lange kochen. Ja! Steirische Käferbohnen sind eben echtes Slow Food. Aber es gibt Alternativen, wenn es einmal schnell gehen muss: Steirische Käferbohnen werden auch essfertig, das heißt fertig gekocht, verpackt in der Dose, im Glas oder offen am Bauernmarkt angeboten.

DREIERLEI STEIRISCHER KÄFERBOHNEN-HUMMUS

Zutaten

400 g Steirische Käferbohnen g. U., gekocht
100 g Butter weich
125 g Creme fraiche
Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone

Je nach Geschmack:
mit geräucherter Forelle – 1 Stück
mit Kernöl und fein gehackter Zwiebel – 1 Esslöffel
mit Grammelschmalz – 1 Esslöffel

Zubereitung

Die gekochten Steirischen Käferbohnen mit dem Mixstab pürieren. Butter schaumig rühren, Bohnenpüree und Crème fraiche beigeben und würzen. Die Masse dritteln und je nach Geschmacksrichtung mit geräucherter, pürierter Forelle, Kürbiskernöl und Zwiebel oder Grammelschmalz verrühren. Auf Baguettescheiben dressieren und mit buntem Frühlingssalat anrichten.

Achten Sie beim Einkauf auf dieses Zeichen!

ALEXANDER DANNER

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20

Genuss auf Steirisch

GEWUSST, DASS ...

... die Anbaufläche für Ölkürbisse im Vorjahr in der Steirmark 13.271 Hektar betrug? Und es ca. 2,5 Kilo Kürbiskerne braucht, um einen Liter Kürbiskernöl g.g.A. zu gewinnen.

... die Verkostprotokolle bei der heurigen Landesprämierung über I-Pad in einer eigens programmierten App festgehalten wurden? Motto: Steirisches Kürbiskernöl goes digital!

... die Landesprämierung eine Vorstufe für das Kernöl-Championat ist? Aus den Prämierten werden die 20 Besten ermittelt und ins Rennen um den Kernöl-Champion geschickt.

Bestes Kernöl: **streng** geprüft

Landesprämierung 2021 ist geschlagen! Top-Verkoster haben die besten Kürbiskernöle ermittelt.

Prämierungen und Auszeichnungen sind für den Konsumenten wichtige Orientierungshilfen, wenn es darum geht, ein hochwertiges Steirisches Kürbiskernöl zu erkennen. Dadurch ist nämlich garantiert, dass die Produkte von Experten geprüft wurden. Vier Tage lang hat etwa eine 100-köpfige, speziell geschulte Fachjury die sensorische Qualität der Kernöle, die für die Landesprämierung eingereicht wurden, geprüft. Zusätzlich dazu wurden die 518 eingereichten Öle auch noch im Labor getestet.

Darauf kommt es bei einem hochwertigen steirischen Kürbiskernöl an:

1 **Die Farbe.** Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. zeichnet sich durch seine typische Zweifarbigkeit aus. Diese entsteht durch ein Zusammenspiel aus strahlend tiefgrüner Farbgebung mit rötlichen Reflexen, die sich vor allem im Gegenlicht widerspiegeln. Untersucht wird diese Zweifarbigkeit mit einem eigens entwickelten Kernöltestgerät.

2 **Die Konsistenz.** Unabhängig von der Temperatur sollte Kernöl eine homogene Konsistenz besitzen und keine Schlieren zeigen. Das Kernöl soll den Gaumen samtig umschmeicheln und gut am Salat haften. Schlechte Qualität ist schmalzig und üppig. In der Sensorik wird das als „schmieriges Mundgefühl" bezeichnet. Und: Die Haftbarkeit am Salat ist gering.

3 **Der Geruch und der Geschmack.** Hier geht es vor allem um die frischen, nussigen Aromen – und darum, wie lange und in welcher Intensität diese unverfälscht am Gaumen wahrnehmbar sind. Heißt: Je älter das Kernöl, umso flüchtiger die Aromen. Öle mit fehlender Frische wirken dumpf und fad und hinterlassen muffige oder säuerliche Noten. Hochwertiges Kernöl riecht und schmeckt reintönig und hat angenehme Noten von frisch gebackenem Brot.

4 **Die Auszeichnungen.** Bei der Landesprämierung 2021 wurden von der Fachjury 518 eingereichte Kürbiskernöle sensorisch auf Farbe, Geschmack, Reintönigkeit und Konsistenz geprüft. Ganze 88 Prozent wurden prämiert, 259 Produkte erzielten die absolute Höchstnote. Erkennbar sind diese Qualitätsbetriebe an der goldenen Plakette „Prämierter Steirischer Kernölbetrieb 2021."

Kernöl-Verkoster erhalten umfassende Schulungen, um nach festgelegten Kriterien objektiv bewerten zu können. Sie brauchen voll intakte Seh-, Geruchs- und Geschmackssinne.

KRUG, LK, ZÖTSCH

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union
Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus
LE 14-20

Landwirtschaftskammer Steiermark

Genuss auf Steirisch

Fit für den **Wald von morgen**

Konsequentes Aufforsten ist eine wesentliche Aufgabe der steirischen Waldbesitzer. So wird mit Sorgfalt für nächste Generationen und gegen den Klimawandel vorgesorgt.

In Seminaren wird gelehrt, worauf es beim Aufforsten ankommt ANDREAS EBNER, FOTOGRAF

Jedes Jahr im Frühling schwärmen viele der 55.000 steirischen Waldbesitzer aus, um neue Bäume zu pflanzen oder ideale Bedingungen für eine natürliche Verjüngung zu schaffen. „Es gilt Lücken, die sich durch Käferbefall, Windwurf, Schneebruch oder normale Nutzung aufgetan haben, zu füllen", so Josef Krogger, Forstberater der Landwirtschaftskammer. Was die Naturverjüngung betrifft, hat jede Baumart eigene Bedürfnisse. Kiefern und Lärchen verlangen nach viel Licht und erdigem Boden, um gut keimen zu können. Tannen und Buchen brauchen einen schützenden Schirm von alten Bäumen.

Das profunde Wissen, welche Baumarten zukunftsfit und für die Aufforstung geeignet sind, wird immer wesentlicher. „Im Hinblick auf den Klimawandel ist das eine riesige Herausforderung, weil man auf Jahrzehnte vorausschauen soll", gibt Krogger zu bedenken, „während künftige Temperaturen leichter einzuschätzen sind, ist die Verfügbarkeit von Wasser weit schwieriger zu prognostizieren." Für Flachwurzler kann das zum Problem werden. Im Projekt „Dynamische Waldtypisierung" wird seit zwei Jahren – und noch bis Herbst – für mehrere Klimaszenarien erhoben, welche Baumart an welchem steirischen Standort am besten gedeiht. Als robuste Lösung erweist sich bis 600 Meter Seehöhe die tiefwurzelnde Eiche, in höheren Lagen die Fichte. Entscheidend für den Erfolg ist es jedoch, mehr Baumarten zu forcieren, um einen ausgewogenen Mischbestand zu schaffen.

LK STMK

„Jedes Jahr werden in der Steiermark über 1,5 Millionen Forstpflanzen gesetzt."

Josef Krogger, Forstberater LK Steiermark

Die spezielle Rhodener Pflanzhaue sorgt für tiefe Pflanzlöcher FAST PICHL

Für einen ausgewogenen Mischbestand ist Wissen um klimafitte Baumarten nötig KK

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

PEFC

Genuss auf Steirisch

Sicherheit wird großgeschrieben, Freude an der Begegnung auch: Der Steiermarkhof bietet ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm

PACHERNEGG

Sicher **tagen** im **Steiermarkhof**

Sehnsucht nach Begegnung: Top-Haus für Erwachsenenbildung in Graz ist bereit.

Ob herausfordernde Situationen im Privat- und Berufsleben oder Fragestellungen großer Dimension wie Klimawandel und Pandemie: Die Fähigkeit, Probleme zu lösen, ist wichtiger denn je. Für Genetiker Markus Hengstschläger sitzt das Potenzial für die Lösungsbegabung in unseren Genen, vieles hat man aber auch selbst in der Hand. Darüber spricht er demnächst im Steiermarkhof. Gerade jetzt ist die Sehnsucht nach Begegnung größer denn je, Weiterbildung öffnet neue Horizonte.

Mit 3000 Quadratmetern Veranstaltungsfläche und 20 modernen Seminarräumen unterschiedlichster Größe bietet der Steiermarkhof als eines der größten Tagungszentren in Graz einen reizvollen Rahmen dafür. „Tagen im Grünen" ermöglicht die 10.000 Quadratmeter große Freifläche rund um das Haus. Der Aktivgarten eignet sich für Teambuilding und Gruppenübungen. Im Bildungs- und Kulturzentrum der Landwirtschaftskammer Steiermark stehen Teilnehmern, Business- und Urlaubsgästen auch 53 Gästezimmer zur Verfügung.

Kulinarisch werden die Gäste mit der eigens geschaffenen „Grünen Linie" verwöhnt. Auf den Tisch kommen saisonale Köstlichkeiten von regionalen Partnern. Großen Wert legt man zudem auf einen ressourcenschonenden Umgang mit der Umwelt.

Im Bildungsmagazin finden sich alle Kurse und Veranstaltungen in den Bereichen Persönlichkeitsentwicklung, Ernährung & Gesundheit, kreatives Gestalten sowie Kunst & Kultur. Neu ist der virtuelle Rundgang durch das gesamte Areal, bei dem man sich durch alle Räume klicken und einen Überblick verschaffen kann: **www.steiermarkhof.at/tagen/virtueller-rundgang**

MIT ABSTAND BILDEN, TAGEN, NÄCHTIGEN

Sichere Gastfreundschaft. Der Steiermarkhof ist Teil der Initiative „Sichere Gastfreundschaft". Wir setzen Maßnahmen sorgfältig um und beraten Veranstalter kompetent bei der Durchführung.

VIKTORIA GUTMANN, SEMINARHOTELLEITUNG

Kreative Energien. Kunst und Kultur bilden den inspirierenden Rahmen für ein breites Spektrum an Erwachsenenbildung. In unserer [hofgalerie] gibt es ganzjährig wechselnde Ausstellungen.

JOHANN BAUMGARTNER, BILDUNGS- UND KULTURREFERENT

FOTO FURGLER

Offenes Bildungshaus. Großzügige Grünflächen geben ausreichend Raum für Bewegung und Begegnung. „Tagen im Grünen" ist bei uns aus Überzeugung ein wesentlicher Teil des Programms.

DIETER FREI, LEITER STEIERMARKHOF

HOMEOFFICE IM STEIERMARKHOF

Die 53 Gästezimmer stehen als Homeoffice zur Verfügung. WLAN, Parkplatz, Handdesinfektionsmittel und Wasserkocher im Zimmer sind inkludiert. Reserviert werden können die Räume tageweise, wochenweise oder für einen Monat.

TAGEN IM GRÜNEN

Das Bildungs- und Kulturzentrum ist dank 240 Parkplätzen, E-Tankstellen, Buslinien und Radabstellplätzen ideal erreichbar. Ekkehard-Hauer-Straße 33, 8052 Graz, Tel. 0316/8050-7111 office@steiermarkhof.at **www.steiermarkhof.at**

Online Plattformen

Landwirtschaftskammer
Steiermark

Facebook: Landwirtschaftskammer Steiermark und Steirische Lebensmittel
Instagram: Steirische Landwirtschaft

Post der Woche
Facebook LWK Steiermark

Landwirtschaftskammer Steiermark
Gepostet von Hootsuite · 22. März um 15:35 ·

✨ Großer Erfolg: Letzte Woche konnten wir auf unseren Social-Media-Kanälen auf einen großen Missstand hinweisen. Wir fordern weiter mit Nachdruck: Heimische statt ägyptische Kartoffeln ❗
Zwei Handelsketten sind bereits vorgeprescht und werden heuer keine ausländischen Erdäpfel anbieten. ⬆️💪

➡️ Lest hier mehr dazu: http://bit.ly/2QhV6lJ

59.474
Erreichte Personen

2.032
Interaktionen

526

123 Mal geteilt

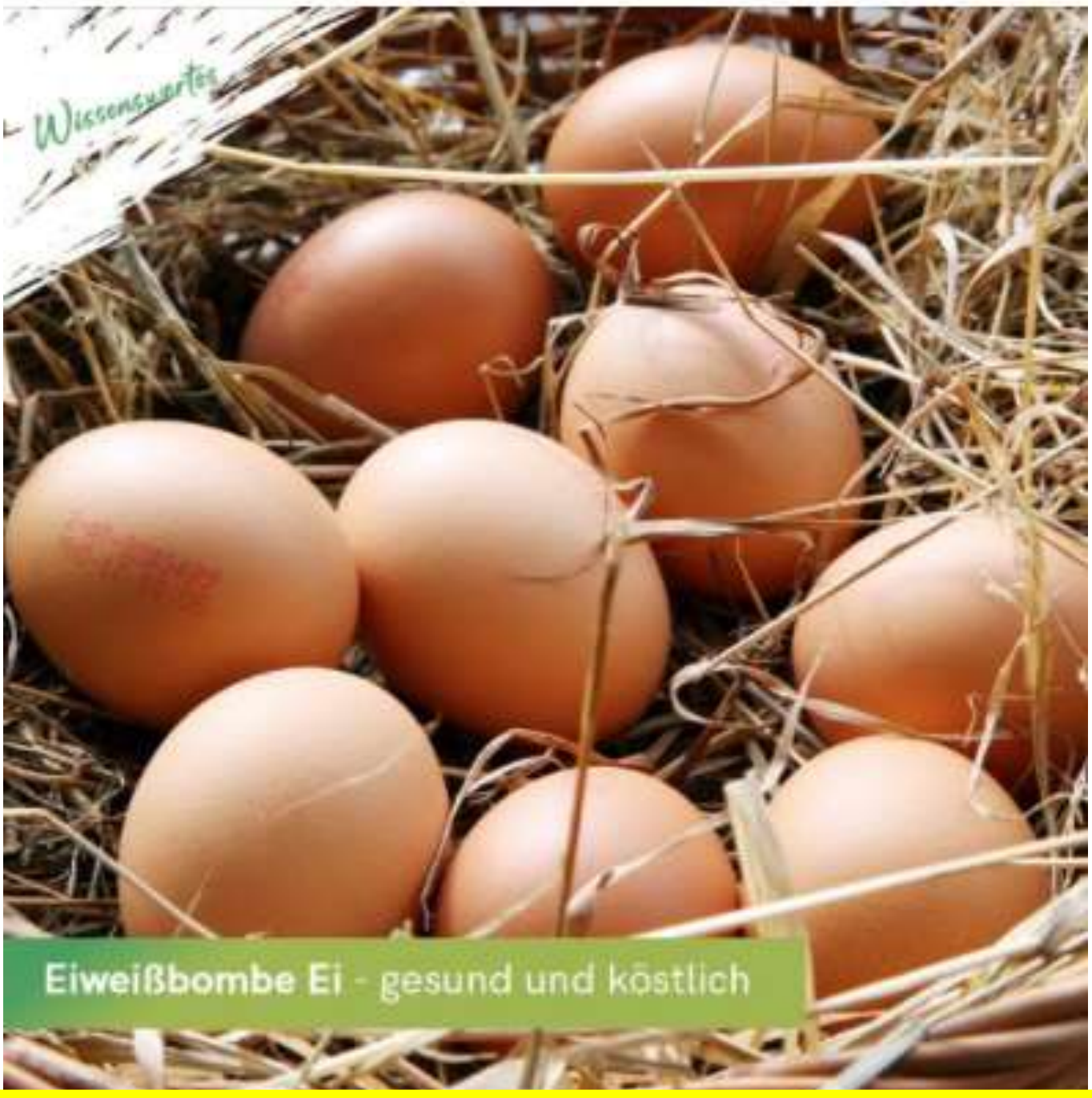
Landwirtschaftskammer Steiermark

Post der Woche
Facebook Steirische Lebensmittel

Steirische Lebensmittel
Gepostet von Hootsuite · 3 Tage ·

🥚 Gesund und köstlich: Die Eiweißbombe Ei enthält nahezu alles, was man zum Leben braucht. 👍

Habt ihr gewusst, dass die biologische Wertigkeit eines Eis bei vollen 100% liegt ❓ Das bedeutet, dass aus 100 g Hühnereiweiß 100 g körpereigenes Eiweiß gebildet werden können. 🏋



4.408	137
Erreichte Personen	Interaktionen

15 28 Mal geteilt

Landwirtschaftskammer Steiermark

Post der Woche
Instagram LWK Steiermark

steirische_landwirtschaft 🐑 Die Schafhaltung boomt: Die Steiermark hat um 300 Betriebe und 10.000 Schafe mehr als noch vor fünf Jahren. Heimisches Lammfleisch ist sehr beliebt, die Nachfrage kann gar nicht gedeckt werden.

Wer in die Schafhaltung einsteigen oder sich erweitern will, bekommt Unterstützung von der Landwirtschaftskammer Steiermark. 👍

➡️ Im #LinkinBio findet ihr mehr Infos dazu!

#landwirtschaft #steiermark #styria #landwirtschaftskammer #regional

Gefällt steirische_mostkoenigin und 54 weitere Personen

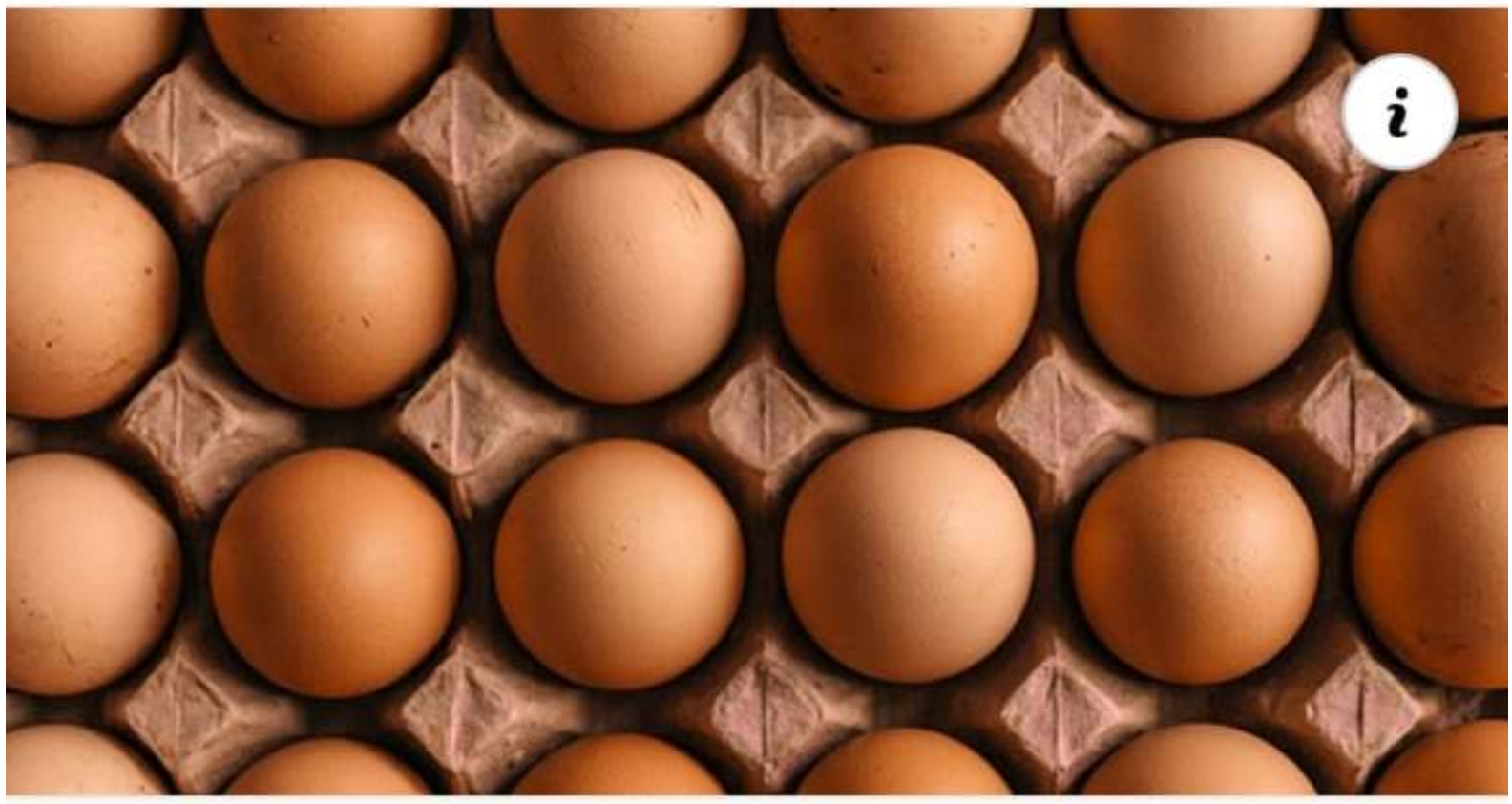
GESTERN

Landwirtschaftskammer Steiermark

Store-Check: Eier

Hitradio Ö3
1 Std. •

Die steirische Landwirtschaftskammer hat wenige Tage vor Ostern einen Einkaufstest zur Herkunfts- und Haltungskennzeichnung von Eiern gemacht - mit erschreckendem Ergebnis. 🥚😳



OE3.ORF.AT
"Katastrophales" Ergebnis bei Eier-Check in verkauften Waren - oe3.ORF.at

😢😡👍 41 22 Kommentare • 21 Mal geteilt