



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 Oster-schinken stecken. **S. 2/3**



PRÄMIERTES STEIRISCHES KÜRBISKERNÖL G.G.A.

Landesprämierung 2021 ist geschlagen – so lief das strenge Prüfverfahren. **S. 10**

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 Direktvermarkter, 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 Oster Speisen 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 Mulbrat! bis zum Osterwürstel.

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.

INTERVIEW



Raimund Tschiggerl, Styria-brid-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 Styria-brid 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.

Osterschinken: Meersalz statt mehr Salz!

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 Ernährungswissenschaftlerin 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 groß-

gezogen (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 Buchholzfäule geräuchert werden,“ gibt Traditionsfleischer Peter Feiertag einige seiner Herstellungsgeheimnisse preis.



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

Marlies Hörmann-Wallner
Ernährungswissenschaftlerin

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

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.“



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

ALEXANDER DANNER



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.

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)

ICH SCHAU AUF



nachvollziehbare
Herkunft



hochwertige Zutaten



Kontrollen und
Sicherheit



Können und
Tradition

WEIL ICH AUFS
AMA-GÜTESIEGEL SCHAU.



Wer beim Einkauf von Schinken, Speck und Wurst aufs AMA-Gütesiegel schaut, achtet auf mehr. Auf die nachvollziehbare Herkunft des verarbeiteten Fleisches und Specks. Mehr sogar, die Tiere werden nach den AMA-Gütesiegel Richtlinien gehalten, gefüttert und kontrolliert. In der Verarbeitung werden die Kriterien des Codex Alimentarius Austriacus – des Österreichischen Lebensmittelbuches – übertroffen. Zum Beispiel ist die Zugabe von Stärke, Carrageen sowie technologisch ähnlich wirkender Füllstoffe untersagt. So sind hohe Qualität und Sicherheit garantiert.

Ich schau auf amainfo.at

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.



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

PIXABAY



Ob von Kuh,
Schaf oder Ziege
– steirische Käse-
produkte runden
die Osterfleisch-
platte perfekt ab:
www.weizerschafbauern.at

PIXABAY

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.



Lammfleisch er-
freut sich wach-
sender Belieb-
theit, nicht zuletzt
dank der Pionier-
arbeit der Weizer
Schafbauern:
www.weizerschafbauern.at

ADOBE STOCK



Die steirischen
Bäuerinnen ba-
cken ausgezeich-
nete Osterbrote
und Pinzen. Hier
findet man die
Besten und Prä-
mierten:
bit.ly/3eTUHQD

DANNER

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



Frische Radies-
chen und Kräuter
sind das i-Tüpf-
chen auf der
Osterjause. Und
Sprossen vom
Rauer:

www.rauersproessling.at

PIXABAY



Most passt ideal
zur Osterjause.
Eine besondere
Spezialität ist
etwa der „Red
Love“ vom Obst-
hofbau Glanz-
pötl. Mehr zum
Most auf:

www.steirermost.at

WÜRSTEL UND KREN - ZWEI, DIE EINANDER MÖGEN



Regionale Qualität schmeckt. Selchwurstel und Osterkainer 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

Nur die besten Früchte kommen in die Flasche

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.

Soft ist nicht gleich Soft! 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 Soft ist hundert Prozent Frucht – und sonst gar nichts! So machen das unsere bäuerlichen steirischen Saffhersteller. Aber es gibt auch andere Methoden, darum ist es wichtig, den Unterschied zu kennen.

„Bei der Saffherstellung 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 Soft 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 Soft abgefüllt.

Steirischer Nektar. Die steirischen Saffhersteller produzieren auch Nektar und Limonade. Nektar entsteht vorwiegend aus Früchten, die sich als Soft 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 EDELBRAND

Dreifach-Landessieger: 1 Alfred Dunst, Brennerei Hödlhof, Stubenberg am See, „Weichsel“, „Alter Apfel“, „Alter Muscat Bleu“ 2 Gerald und Gerlinde Hochstrasser, Mooskirchen, „Waldhimbeerbrand LWHO606“, „Holy GIN – Kräuter L1997“, „Kürbiskerncocktail L180121“
Zweifach-Landessieger: 3 Rupert Hütter, Wollsdorf, „Vogelbeer“, „Whisky“
Landessieger: 4 Rosemarie und Bernhard Berger, Anger, „Marille 2181“, „Holz Marille 2172“
 5 Auszeitthof-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 Selinschek, St. Veit i. d. Südmtk., „Traubenbrand Muskat LMB2“
 10 Barbara Harling, Groß St. Florian, „Zwetschenbrand“ 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, „Maschankzer Apfelbrand 041220“
 16 Franz und Getrude Semlitsch, Klösch, „Williamsbrand 2020“ 17 Weingut und Edelbrände Otmar Trunk, Leutschach, „Quittenbrand“

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 Gruber's Fruchtzauberei, Ilz, „Bergler Rubin“ 5 Christian Zuegg, Gamlitz, „Williamsnektar“ 6 Wilma Kaufmann, Raabauer Eisvogel, Feldbach, „Ribiselsirup Rot BIO“ 7 Franz Semlitsch – Naturprodukte, Klösch, „Marillennektar 2020“ 8 Walter Lazarus, St. Stefan ob Stainz, „Müller Thurgau Traubensaft“ 9

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.





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.



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 Käferbohnen Salat 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 fraîche
Salz, Pfeffer, Saft einer halben Zitrone

Je nach Geschmack:

mit geräucherter Forelle – 1 Stück
mit Kernöl und fein gehackter Zwiebel – 1 Esslöffel
mit Gammelschmalz – 1 Esslöffel

Zubereitung

Die gekochten Steirischen Käferbohnen mit dem Mixstab pürieren. Butter schaumig rühren, Bohnenpüree und Creme fraîche begeben und würzen. Die Masse dritteln und je nach Geschmacksrichtung mit geräucherter, pürierter Forelle, Kürbiskernöl und Zwiebel oder Gammelschmalz verrühren. Auf Baguettescheiben dressieren und mit buntem Frühlingsalat 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
Entwicklung für den Ländlichen Raum



Regionale
Ostergeschenke
jetzt online bestellen
auf steirerkraft.com

*solange der Vorrat reicht. Abgabe nur in Hausabgabungen.
Aktion nur im Steirerkraft Online-Shop gültig bis 31.03.2021.

auf
Geschenke*
-10%

SteirerKraft

Kernothek

Aus Liebe zur Steiermark.

Steirerkraft Kernothek

Estyria Naturprodukte GmbH, Wollsdorf 75, 8181 St. Ruprecht/Raab
Tel. +43 3178 2525-270, steirerkraft.com

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

GEWUSST, DASS ...



... die Anbaufläche für Ölkürbisse im Vorjahr in der Steiermark 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 reintonig 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, Reintonigkeit 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 Geschmacksinne.

KRUG, LK, ZÖTSCH

STEIRISCHES KÜRBIS KERNÖL g.g.A.

Wos hom Skifahrerinnen mit Kürbiskernöl gemeinsam?

Die Besten kommen aus der Steiermark

www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum

Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

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.

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

In Seminaren wird gelehrt, worauf es beim Aufforsten ankommt
ANDREAS EBNER, FOTO:GRAF

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



LK STMK

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

Josef Krogger, Forstberater LK Steiermark

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.



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





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



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

FOTO FÜRLER

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. 0316/80 50-7111 office@steiermarkhof.at www.steiermarkhof.at