

GENUSS *auf steirisch*



Durchstarten mit Steirerkraft

Konditorweltmeisterin Eveline Wild und Starkoch Stefan Eder jubeln: Die Gastronomie legt wieder los! Steirerkraft freut sich mit und feiert zudem 25 erfolgreiche Jahre.

Seiten 8/9



MOST LIEGT IM TREND

Leicht, spritzig, reinsortig: Steirischer Most hat sich zum neuen Kultgetränk der Steirer entwickelt.

Seiten 2/3



GRILLGENUSS MIT EXTRA-PLUS

Mit Biofleisch am Grill tut man sich, den Tieren und auch unserem Klima jede Menge Gutes.

Seiten 6/7



WALD IST EINE KLIMAAANLAGE

Hitzewelle zeigt: Der Klimaretter Wald sorgt für eine natürliche und besonders wirkungsvolle Abkühlung.

Seite 12

KOMMENTAR



Franz Titschenbacher,
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

DANNER

Gönnen wir uns etwas Genuss!

Der Sommer ist da und die Entwicklung der Corona-Pandemie lässt hoffen, dass wir wieder einen Gutteil unserer alten Freiheit und Normalität genießen können: Familienangehörige, Verwandte und Freunde treffen, dem Vereinsleben nachgehen und vielleicht auch schon das eine oder andere Fest feiern! Und auch unsere steirischen Bäuerinnen und Bauern tragen ganz wesentlich zu einem genussvollen Sommer bei. Sie sorgen mit großem Einsatz dafür, dass die kulinarische Schatzkammer Steiermark jetzt eine bunte Vielfalt an hochwertigen Produkten bereitstellt. Ob Fleisch, Obst, Gemüse oder Wein – die Versorgung mit bester heimischer Qualität ist gesichert. Das hat sich ja auch in der Krise eindrucksvoll gezeigt. Daran sollte übrigens bei jedem Einkauf gedacht werden. Denn wer regional kauft, unterstützt den Erhalt der heimischen Familienbetriebe und stärkt die ländlichen Regionen. Wenn pro Haushalt und Monat nur um 3,50 Euro internationale durch heimische Lebensmittel ersetzt werden, schafft das 500 neue Arbeitsplätze. Nicht zu vergessen der Klimaschutz: regional kaufen, spart lange Transportwege. In diesem Sinne: schönen Sommer!

LANDESPRÄMIERUNG: DIE BESTEN MOSTE, CIDER UND SCHAUMWEINE



Landessieger und Ausgezeichnete

167 Moste, Cider und Schaumweine von 46 Produzenten waren bei der Landesprämierung 2021 im Rennen. Es gibt sieben Landessieger.

Zudem wurden Moste mit „Gold“ und „Silber“ ausgezeichnet.

Die Landessieger erhalten eine Hoftafel. 37 Betriebe dürfen einen Auszeichnungs-Aufkleber auf den Flaschen tragen. (links).

Alle Landessieger und Ausgezeichneten gibt es auf: bit.ly/2TWRMOO

Most ist das neue Trend-Getränk

**Mostkönigin
Hanna Mausser
produziert und
genießt das Trend-
getränk Most**

DANNER



Gehn wir auf ein Glaserl Most? Ja, ganz richtig! Es müssen nicht immer Aperol-Spritzer oder Prosecco sein – Trendsetter greifen jetzt vermehrt zu steirischem Most, um erlesenen Trinkgenuss zu erleben. „Vor allem bei jungen Leuten ist das Interesse an diesem Getränk in jüngster Zeit enorm gewachsen“, freut sich Mostproduzentin und Most-Königin Hanna Mausser. Und das ist eigentlich nicht verwunderlich: „Das Image von Most hat sich ja komplett gewandelt. Es hat nichts mehr mit dem Bild eines essigsauren Getränks, das im Krügl aufgetischt wird zu tun, welches noch in vielen Köpfen herumgeistert“, erklärt Mausser. „Heute“, so die Expertin, „wird Most genauso professionell ausgebaut wie Wein – von der Qualität des Obstes bis zur Kellertechnik ist gekonntes und gelerntes Handwerk gefragt. Most wird reinsortig ausgebaut, ist leicht im Al-

MOSTBUSCHENSCHANK



Most und Jause

Wie gut steirischer Most mit steirischen Spezialitäten harmoniert, davon kann man sich in den Mostbuschenschänken überzeugen.

JUBEL BEI DEN LANDESSIEGERN



Christof Krispel

aus Markt Hartmannsdorf konnte mit Most aus Ilzer Rose den Landes-sieg einfahren.
0664/590 54 26

DOPPELLANDESSIEGER UND LANDESSIEG



Anton Haspl
und Sohn Michael,
Vorau, holten sich
mit Ilzer Rosenapfel
und Eisapfel jeden
Landessieg.
0664/914 29 04



Günter Brunner
Der Ilzer Apfel-
most-Spezialist und
Frau Sonja holten
sich mit „Apfellini“
den Landessieg.
0664/443 44 01

**Leicht, spritzig,
sortenrein – steirischer
Qualitätsmost erobert
die Gaumen der
Genusstrinker.**



„Steirischer Most steht
heute auf Augenhöhe
mit dem steirischen
Wein.“

Georg Thünauer
LK-Ostbaureferent

kohol und wird in stilvollen Gläsern
serviert. Es gibt trockene, halbtrockene und liebliche Varianten.“
Ihr heißer Tipp: „An einem lauen
Sommerabend die Korken einer
edlen Mostflasche knallen lassen
und die spritzig prickelnde Vari-
ante genießen.“

In dieses Loblied auf den Most
stimmt auch LK-Obstbaureferent
Georg Thünauer mit ein und
blickt auf die Erfolgsgeschichte
des steirischen Mostes zu-
rück: „Vor zehn, fünfzehn
Jahren haben sich in der
Steiermark zwei Most-
gruppen entwickelt, mit
dem Ziel, Most in höchster
Qualität zu produzieren. Das wa-
ren die Gruppen „Steirermost“
und „Caldera“. Most sollte nicht
mehr als Restverwertung für di-
verse übriggebliebene Äpfel her-
halten. Reinsortigkeit wurde zum
großen Thema. Moste mit schil-
lernden Namen wie „Rosenapfel“
oder „Rubinette“ eroberten den



Markt und weckten mehr und
mehr die Aufmerksamkeit der
Konsumenten.“

Most und Wein stehen heute
gleichwertig nebeneinander. Das
hat sich nicht zuletzt bei der
heutigen Landesbewertung
eindrucksvoll gezeigt.
Thünauer: „Mostprodu-
zenten sind auf mindestens
so hohem Niveau ausgebildet
wie Weinbauern – die Kellertechnik
steht jener eines Winzers um
nichts nach. So entstehen Moste,
die dem Wein ähnlicher sind wie
dem, was sich der Konsument
landläufig unter Most vorstellt. Die
einzelnen Sorten werden in feins-
ten Nuancen herausgearbeitet –
ein einzigartiger Trinkgenuss!“

Steirischer Most mit staatlicher Qualität

**Most mit staatlicher Prüfnummer
bedeutet, dass garantiert hochwertige,
steirische Qualität in der Flasche steckt**

Wer (noch) kein Most-
experte ist, für den
gibt es eine ideale
Richtlinie, um dennoch zu einer
hochwertigen Flasche steiri-
schen Most zu kommen: Die
staatliche Prüfnummer! Die
bekommt nämlich nur, wer sich
einem genau festgelegten
Prozedere stellt, das in der
Obstwein-Verordnung festge-
legt ist.

„**Zum Einen werden** dabei im
Labor die Grenzwerte etwa
von Alkohol- und Säuregehalt
genauestens analysiert. Und
vor allem muss der Most Feh-
lerfrei sein“, erklärt Obstbau-
referent Georg Thünauer. Dazu
kommt eine sensorische Über-
prüfung bei der sechs Bewer-
ter den Most blind verkosten.
Mindestens vier von ihnen
müssen überzeugt davon sein,
dass der Most alle Kriterien für
einen steirischen Qualitätsobst-
wein erfüllt.

Die Steiermark gilt in Sachen
staatliche Prüfnummer übrigens
als Vorreiter. Außerdem können
Produzenten nur dann bei der
Landesbewertung gewinnen,
wenn ihr Most die staatliche Prüf-
nummer am Etikett trägt.



**Das staatliche
Siegel am
Verschluss
garantiert
Top-Qualität**

DANNER



Conny Jansel
Die Apfelm-
most-Spezialistin aus
Riegersburg über-
zeugte mit ihrem
„Classic Rubinette“.
0670/400 05 09



Michael Pörtl
Großer Jubel am
Obsthof Glanz-Pörtl
in Fehring: Landes-
sieg mit dem
„Red Love Cider“
0664/180 16 46



Leitner-Niglbauer
Mostkönigin Hanna
Mausser freut sich
mit Landessieger
Martin Leitner-
Niglbauer aus Puch.
03177/2036

INTERVIEW



Werner Luttenberger,
Weinbaudirektor Land-
wirtschaftskammer

STÖCHER - WEIN STEIERMARK

DAC geht in nächste Runde

Das DAC-System wurde 2018 eingeführt. Das Resümee?

LUTTENBERGER: Da kann ich mit gutem Gewissen von einem Meilenstein im Weinbezugsrecht sprechen. Das zeigt sich nicht zuletzt daran, dass uns andere Weinbauregionen in Österreich beobachten und versuchen, unser System zu übernehmen.

DAC trägt Früchte! Wie zeigt sich das beim Produzenten?

Die Weinbauern können sich in diesem System wunderbar darstellen. Sie können nach klaren Kriterien einen Blick auf ihre Weingärten werfen und schauen, wo sie das produzieren können, was am besten in die Bereiche Gebiets-, Orts- und Riedenweine passt.

Und wie profitiert der Konsument von diesem System?

Auch er hat eine klare Orientierungshilfe. Außerdem: Je enger die Herkunft, desto höher die Qualität. Der Konsument denkt, trinkt und kauft immer mehr nach diesem System.

Was sind diesbezüglich die nächsten Schritte?

Wir feilen an der Orts-Wein-Definition, wollen noch klarer herauskristalisieren, wofür das jeweilige Gebiet steht. Es reift da gerade Einiges in unseren Köpfen.

Jahrgang 2020:

Der 2020er hat alles, was man sich von einem typischen steirischen Weißwein erwartet – und noch ein bisschen mehr...

Ausreichend Niederschlag, ein nicht zu heißer Sommer und perfektes Wetter zur Lese, mit der man bis in den Oktober zuwarten konnte – das hat den Jahrgang 2020 zu einem richtig typischen Steirer werden lassen: frisch, elegant, pikant! „Ideale Witterungsbedingungen haben uns einen urtypischen Spitzen-Weißwein beschert, für den wir auf der ganzen Welt bekannt sind. Aber es war auch durchaus das Winzer-Handwerk im Weingarten gefragt. Wir haben etwa gestaffelt gelesen, um stets nur optimales Traubenmaterial einzu-

„Der Jahrgang 2020 wird dem Weltruf des steirischen Weißweins voll gerecht.“

Stefan Potzinger

Obmann, Wein Steiermark

ten Presse war zu erkennen, dass wir mit dem 2020er einen idealen Jahrgang in die Flasche bekommen werden. Und das über alle Sorten hinweg – hervorragende DAC Gebiets-, Orts- und Riedenweine! Ein Jahrgang, der auch durch seine Haltbarkeit besticht.“

Für die Weinfreunde also Grund zum Jubeln! Vor allem auch, weil nach der coronabedingten Durststrecke die steirischen Tröpfler nun wieder in Gastronomie, Hotellerie sowie in Buschenschänken genossen werden dürfen. Potzinger: „In geselligen Runden Wein

DAC – WAS HEISST DAS?



Neun traditionelle Rebsorten sind in diesem System zugelassen: Sauvignon Blanc, Weiß- und Grauburgunder, Morillon, Welschriesling, Riesling, Muskateller, Traminer, Schilcher (nur Weststeiermark)



Handlese verpflichtend, trocken ausgebaut



Riedenweine. Sie bilden die höchste Ebene der DAC Herkunftspyramide. Jede Riede besitzt einen eigenständigen Charakter, der sich aus der Ausrichtung, der Sonneneinstrahlung und dem Boden zusammensetzt. Die Kunst, unverwechselbare Weine mit individuellem Charakter zu keltern, liegt schlussendlich in den Händen des Winzers.

Ortsweine. Sie zeichnen sich dadurch aus, dass das Terroir besonders stark im Vordergrund steht. Trauben müssen aus den jeweiligen Orten und Gemeinden stammen.



Gebietsweine. Sie sind leicht, frisch und von primärer Frucht geprägt. Die Trauben müssen aus dem jeweiligen DAC-Gebiet stammen: Südsteiermark DAC, Weststeiermark DAC, Vulkanland Steiermark DAC.



Achten Sie auf die Herkunft!

Erfahren Sie mehr zum DAC-Herkunftssystem:



frisch und fruchtig!

trinken, macht ganz einfach doppelten Spaß!“

Erfreulich nennt der Wein Steiermark-Obmann das kreative Potenzial, das die steirischen Weinbauern mittlerweile vermehrt an den Tag legen. Ob konventionell, biologisch oder biodynamisch, die verschiedenen Philosophien in der Bewirtschaftung spiegeln die Lebensphilosophien der Weinbauern wider: „Das erzeugt eine Individualität und Vielfalt, die von den Kunden sehr geschätzt wird – ebenso übrigens, wie der persönliche Kontakt zum Winzer.“



„Da steckt die pure Steiermark drinnen,“ schwärmt Wein Steiermark-Obmann Stefan Potzinger vom Jahrgang 2020.

POTZINGER

BODENLOS

Wiesen und Äcker verschwinden unter Asphalt.
Versorgung mit heimischen Lebensmitteln in Gefahr.

BROTLOS



HV
ÖSTERREICHISCHE
HAGELVERSICHERUNG

BIO HAT VIELE VORTEILE**Genuss**

Bio-Fleisch enthält viel intramuskuläres Fett und reift lang – das macht das Steak am Grill zart und saftig

**Tierwohl**

Viel Zeit auf der Weide, viel Platz im Stall, Einstreu u.v.m. Bio bürgt für artgerechte Haltung und stressfreie Schlachtung

**Umweltschutz**

Kein importiertes Futter aus Übersee und keine langen Tiertransporte – Bio hilft schädliches CO₂ zu sparen



Bio am Grill: Genuss mit dem Extra-Plus

Grillen hat Hochsaison! Wer dazu Bio-Fleisch verwendet tut sich, den Tieren und der Umwelt Gutes.

Ein laues Sommerlüfterl, gute Freunde zu Gast und als Stars des Abends saftige Steaks am Grill – das nennt sich Lebensqualität!

Hohe Qualität ist auch das Um und Auf, damit das Fleisch tatsächlich zum kulinarischen Höhepunkt wird. Wer zu heimischer Bioware greift, geht in vielerlei Hinsicht auf Nummer sicher. Denn: „Ein Steak vom Biorind hat viele Vorzüge. Geschmacklich liegt ein Vorteil darin, dass dafür Styria Beef-Rassen verwendet werden, die viel intramuskuläres Fett einlagern. Das gibt dem Fleisch einen intensiven, nussigen Geschmack,“ erklärt Biobauer, Styria Beef-Direktvermarkter und Caterer Lukas Kain. Und betont: „Die Rinder für das Bio-Styria

Beef werden zudem bereits nach zehn bis zwölf Monaten geschlachtet. Das heißt: Das Tier ernährt sich bis zur Schlachtung von Muttermilch. Dazu kommt natürliches Grünfutter – weitgehend direkt von der Weide. Das Rind kommt also ohne hochkalorische Zufütterung aus. Und das Grünfutter sorgt für einen hohen Anteil an gesunden ungesättigten Fettsäuren im Fleisch.“

Stressfreie Schlachtung. Hinter Bio-Qualität steht aber auch ein Höchstmaß an Tierwohl – das reicht von einer Mindestzeit, die die Tiere im Freien verbringen müssen, bis zu erhöhtem Platzangebot im Stall. Kain: „Bei der Schlachtung wird auf lange Transportwege verzichtet und so stressfrei wie möglich vorgegangen. Auch das schmeckt man

letztlich am Fleisch. Scheidet das Tier nämlich viele Stresshormone aus, spiegelt sich das beim Braten und Grillen deutlich wieder – das Fleisch verliert viel Wasser!“

Bio-Qualität, direkt vom Direktvermarkter, bekommt außerdem ausreichend Zeit zum Reifen – rund 10 bis 14 Tage. Dadurch kann sich der Zucker im Muskel gut in Milchsäure umwandeln und das Fleisch wird herrlich zart“, erklärt der Grillprofi.

Damit das Steak am Teller jedoch all diese Qualitäten auch ausspielen kann, muss beim Grillen auf einige wichtige Punkte geachtet werden: Die Temperatur darf nicht zu hoch sein, da das Fleisch sonst aussen verbrennt und innen roh bleibt. Vor dem Servieren mindestens fünf bis zehn Minuten bei 60 Grad rasten lassen!



„Tiergerechte Haltung, Bio-Futter, stressfreie Schlachtung – das ergibt beste Fleischqualität.“

Lukas Kain
Biobauer und Caterer



Was heißt Bio und wo sind Bio-Infos: www.bio-austria.at/biom

STYRIA BEEF STEAK-BURGER**Zutaten:**

4 Gusto-Stücke vom Styria Beef
2 Bio-Baguettes, 2 Bio-Zwiebeln,
4 Bio-Salatblätter, 2 Bio-Paradeiser,
Bio-Butter, Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Baguettes in der Mitte halbieren.
Jedes der vier Stücke durchschnei-

Mit Unterstützung von Bund 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.



**Gesundheit**

Gentechnikfreie Fütterung der Tiere, Fleisch mit hohem Anteil an ungesättigten Fettsäuren ist gut für die Gesundheit



Produkte erhältlich?
ap

Grillen: Nichts schmeckt besser als die Abwechslung

Trends beim Grillen: Abwechslung bei der Zubereitung und zurück zur Lagerfeuerromantik.

Grillen hat sich in den letzten Jahren zu einem wahren „Volkssport“ entwickelt – der das ganze Jahre hindurch ausgeübt wird. Klar, dass bei Dauergrillen Abwechslung in der Zubereitung gefragt ist. Hier einige Tipps, die garantiert für ganz spezielle Grillgenüsse sorgen werden!

1 Nicht alles zerstückeln! Vor allem bei Geflügel geht der Trend zum Ganzen! Wichtig, damit das Huhn auch schön durch ist: niedrige Temperatur, ca. 160 Grad, und viel Zeit lassen. Auch ein guter steirischer Fisch macht sich übrigens am Grill hervorragend.

2 Von Nase bis Schwanz! Das klassische Kotelette ist natürlich der Renner am Grill – weil es einfach zu handhaben ist und allen schmeckt. Aber auch andere Teile von Rind und Schwein lassen sich ganz hervorragend grillen, sorgen für Abwechslung und bieten ganz neue Geschmacks-Erlebnisse.

3 Burger, Tacos, Pita. Ob selbst gemacht oder gekauft. Gefüllt mit gutem regionalem Faschier-tem, Geschnetzeltem vom steirischen Huhn oder Schwein – man hat sofort eine schmackhafte Al-

ternative zu klassischem Steak und Co.

4 Aufs Marinieren verzichten! Grillprofi Georg Nickl empfiehlt: Kein mariniertes Fleisch kaufen, sondern die Teile nur leicht gesalzen auf den Grill legen und erst kurz vor dem Fertigwerden mit Marinade bestreichen, oder mit frischen Kräutern bestreuen. So tropft kein Fett in die Glut und Kräuter verbrennen nicht.

5 Internationaler Geschmack! Trend: Heimische Zutaten, Saucen und Dips mit internationalem Geschmack kreieren. Etwa argentisches Chimichurri (Rezept unten!) oder Coffee-Rub. Dazu Kaffee mit Zucker, Paprika, Limetten und Pfeffer zu einer Marinade verrühren – passt herrlich zu Ripperln.

6 Einmal Polenta probieren! Bei den Beilagen kann man klassisch nach Lust und Laune in die heimischen Gemüsekisten greifen – Paradeiser, Zucchini, Erdäpfel und Co. lassen sich perfekt grillen. Tipp: Steirische Zwei-Minuten-Polenta kann ganz einfach auf der Grillplatte zubereitet werden, schmeckt wunderbar zu Schweinefleisch.



„Die Lagerfeuerromantik kehrt zurück. Grillen am offenen Feuer boomt!“

Georg Nickl

Fleischsommelier und Grillprofi



„Volkssport“ grillen: vom klassischen Steak über Huhn im Ganzen bis zum Burger – Vielfalt schmeckt!

DANNER

GRILL-SAUCE: CHIMICHURRI SELBST GEMACHT

Zutaten:

1/4 Tasse fein gehackte Petersilie, je ein 1 TL getrockneten Oregano und Thymian, 125 ml Olivenöl, 1/4 Tasse Weinessig, 1/2 Tasse gehackte Zwiebel, 1 TL gehackter Knoblauch, 1 TL gehackte rote Chiliflocken, 1 1/2 TL Salz, je ein 1 TL Cayennepfeffer



Zubereitung:

Öl und Essig in einer Schüssel aufschlagen, Kräuter und Gewürze dazugeben. 2 bis 3 Stunden bei Raumtemperatur ziehen lassen.

den und auf der Innenseite in Bio-Butter bräunen. Paradeiser in Scheiben schneiden. Gusto-Stücke auf jeder Seite kurz anbraten. Salatblätter auf die Baguettes verteilen, Fleisch darauf legen, mit gerösteten Zwiebelringen und Paradeisern garnieren und mit der zweiten Baguette-Hälfte „zudecken“.

GEWINNSPIEL**TRAGBARES**

steirisches Lebensgefühl: das Kult-T-Shirt zum Jubiläum

SONDER-EDITION IM DUETT: Zu gewinnen gibt es auch viele Steirerkraft-Produkte

**Kult-Shirt oder Wellness-Urlaub gewinnen:**

Unter allen Teilnehmenden wird als Hauptpreis ein Aufenthalt in einem von 45 „Vom Feinsten“-Hotels für 2 Personen (5 Nächte inkl. HP) verlost.

Zu gewinnen gibt es auch Steirerkraft Kult-T-Shirts, Jubiläums-Editionen und Gutscheine für Erlebnistouren in der Steirerkraft Kernothek.

www.steirerkraft.com

25 Jahre Erfolg zum Anziehen

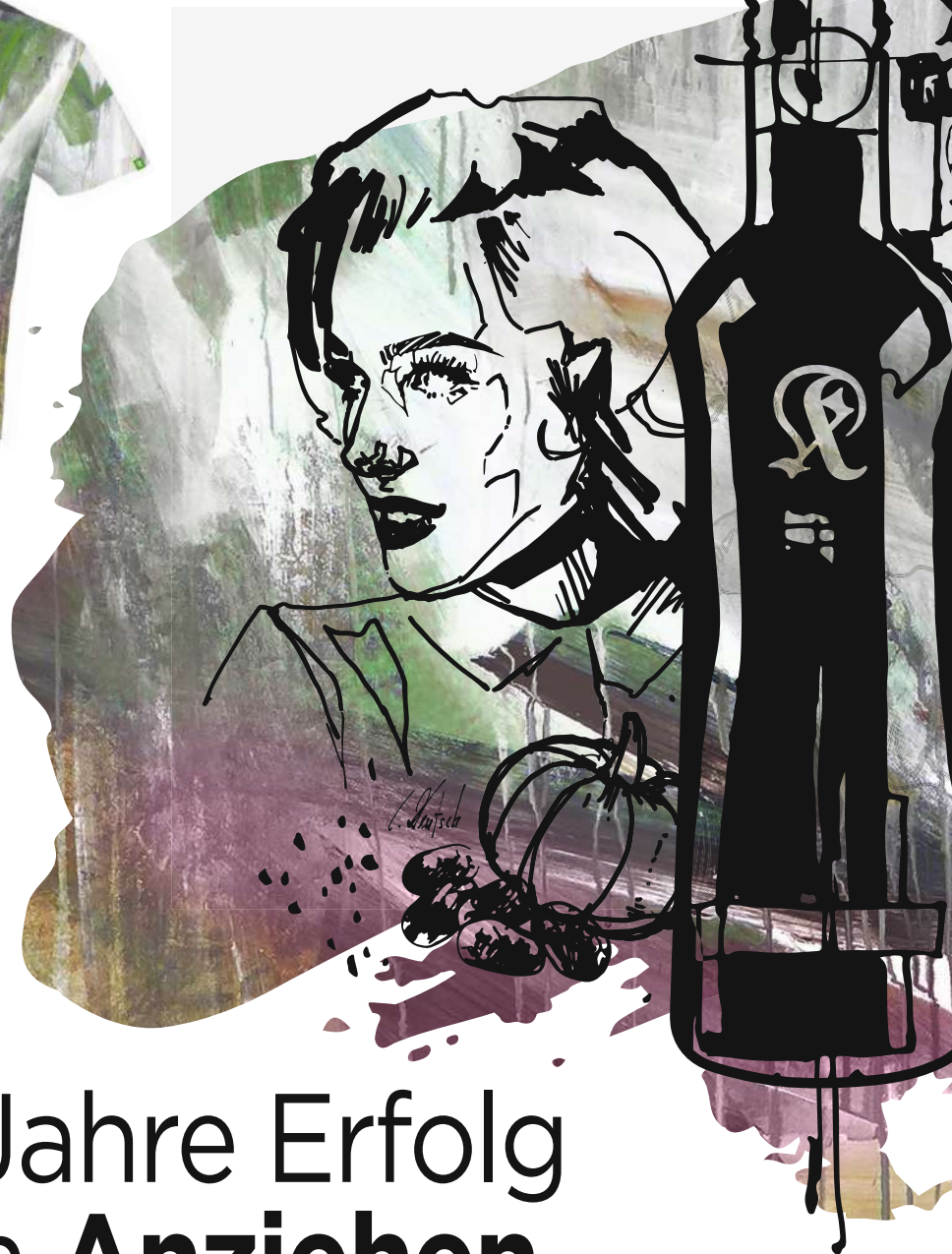
Großes Jubiläum: In einem Vierteljahrhundert hat sich Steirerkraft von der kleinen Ölpresse zum Weltmarktführer entwickelt.

Kernöl kann man nicht nur genießen, es lässt sich auch wunderbar stylish am Leib tragen – zur Lederhose genau so wie zu den Lieblingsjeans. Zum 25-Jahr-Jubiläum der beliebtesten Premium-Kürbiskernölmarke Österreichs hat Steirerkraft Carola und Sabrina Deutsch an Bord geholt. Das Künstlerkollektiv DECASA hat ein Geburtstagsujet gestaltet, mit dem exklusive Kult-T-Shirts bedruckt sind. „Wir haben die Essenzen der Steiermark zu einem far-

benfrohen Kunstwerk vereint“, bringen es die zwei auf den Punkt.

Steirisches Original. Die Chance auf ein Kult-T-Shirt haben alle, die am Gewinnspiel teilnehmen. Dafür macht man auf steirerkraft.com eine Zeitreise durch die 25 Jahre der Marke und beantwortet einige Quizfragen. Zudem winken ein erstklassiger Wellnessurlaub in einer der schönsten Ferienregionen Österreichs und weitere attraktive Preise (siehe Kasten links). Jeder und jede gewinnt!

Spitzenposition. Steirerkraft blickt auf eine enorme Entwicklung zurück: War in den Anfängen ein Tagesabschluss von 500 Schilling noch ein voller Erfolg, so ist die Marke nun weltweite Nr. 1 auf dem Kürbiskernöl-Sektor und bei schalenlos gewachsenen Kürbiskernen zum Backen, Kochen und Knabbern. Kulinarik verbindet – und so wird die steirische Spitzen-gastronomie aktiv unterstützt. Mit innovativen Ideen glänzen die gemeinsam mit den Bad Gleichenberger Tourismus-Kaderschmie-





Das Jubiläums-
sujet vereint die
Essenzen der
Steiermark ESTYRIA (6)

IM PORTRÄT



STELLA KAGER

DECASA versteht sich als modernes Künstlerkollektiv von Künstlerin Carola Deutsch (links) und Grafik-Designerin Sabrina Deutsch. Zum 25-Jahr-Jubiläum der beliebtesten Premium-Kürbiskernölmarke Österreichs haben sie das Geburtstagsujet gestaltet, welches auch die Steirerkraft Kult-T-Shirts ziert.

den all-
jährlich gekür-
ten „Steirerkraft Rezep-
te Rocker“. Zu den Fans gehö-
ren auch Konditorweltmeisterin
Eveline Wild und Haubenkoch
Stefan Eder, die das Hotel und den
Gasthof „Der WILDe Eder“ in St.
Kathrein am Offenegg führen und
nach der verordneten Zwangs-
pause gerade wieder voll durch-
starten. Gründe zum Feiern gibt
es also genug!

Kürbiskernöl g.g.A.
ist reich an Vitamin
E und mehrfach un-
gesättigten Fett-
säuren. Steirische
Kürbiskerne sind die
viertreichste Spermidin-
quelle der Welt, Steirische
Käferbohnen g.U. überzeugen
mit Proteinpowers.

Hochgenuss. Hochgehalten wer-
den auch Traditionen in der Her-
stellung hochwertiger Lebensmit-
tel. Gleichzeitig fördert man neue
Techniken. Nachhaltigkeit im Sin-
ne von Mensch, Tier und Pflanze
ist kein bloßes Lippenbekenntnis.
Das bedeutet konkret: Agrar-
Blühstreifen fördern den Wild-
bienenflug für bis zu 1000 Hektar
landwirtschaftliche Fläche der
Vertragslandwirte. Und in der
Steirerkraft Kernothek gibt es
kostbare Unverpackt-Ware.

www.steirerkraft.com

Sinnvoll ernähren. Dass Steirer-
kraft seit 25 Jahren Speisen der
Steirer und weit darüber hinaus
verfeinert, ist seiner Qualität zu
verdanken. Dem meistprämierten
Steirischen Kürbiskernöl g.g.A.
liegt eine sorgfältige Produktion
zugrunde, gehütet werden auch
die Werte rund um die Marke. Die
Herkunft ist dabei genauso wert-
voll wie eine genussvolle, ausge-
wogene Ernährung. Steirisches



**Viele Gründe zum
Feiern: Steirerkraft
feiert ein Viertel-
jahrhundert**

DIE TOP 3



1. Esterer Ölmühle
Feldkirchen bei Graz
– für den Gault&Millau
das beste Kernöl



2. Leopold-Mühle – KG
Deutschlandsberg – hat
die Gaumen der Hau-
ben-Köche begeistert



3. Johannes Prem
Gersdorf – steirisches
Kürbiskernöl in
Spitzen-Qualität

DIE PLÄTZE 4 BIS 10

4. Kiendler GmbH, St. Georgen/Stfg.
5. Hartlieb GmbH Ölmühle, Heimschuh
6. Erwin Hadler, Tieschen
7. Kremsner-Ölmühle, Großklein
8. Andreas Lückl, Jagerberg
9. Herfried Trummer, Fürstenfeld
10. Manuela Siener, St. Georgen/Stfg.

Sie waren auch dabei: Sigrud Auer
Ölmühle, Groß Steinbach; Estyria Na-

turprodukte, St. Ruprecht/Raab;
Claudia Großschädl, Kalsdorf;
Hamlitsch GmbH, Deutschlandsberg;
Karl Höfler Ölmühle, Kaindorf/Hart-
berg; Mario u. Martin Kaschowitz,
Sankt Veit; Stefanie Kern, Fehring;
Martina Orthofer, Ilz; Isabella Schmuck,
Deutschlandsberg; Christian Strempl,
Pischelsdorf

Gault&Millau kürt Kernöl

Wenn die Profi- und Promivorkoster des Gourmetguides Gault&Millau aufgerufen sind, das beste steirische Kernöl zu finden, sind ihre Geschmacksknospen auf Topqualität programmiert. Sie dürfen sich nämlich durch 20 bereits fachlich vorselektierte Produkte kosten. Heuer war die Fachjury bereits zum 16. Mal gefordert, sich dieser Aufgabe zu stellen. Darunter die Haubenköche Konstantin Filippou, Peter Zinter, Silvio Nickol und Marcel Ruhm.

Top-Qualität. Und für die Spitzenköche steht einmal mehr fest: Das steirische Kürbiskernöl erfüllt alle Kriterien von Top-Produkten, die in der gehobenen Gastronomie verstärkt eingesetzt werden. Klar! Das „Steirische Kürbiskernöl g.g.A.“ war ja auch eines der ersten

Gourmetguide prämierte die besten steirischen Kürbiskernöle. Haubenköche sind begeistert vom „steirischen Gold“.

österreichischen Produkte, das mit einem EU-Herkunftsschutz ausgezeichnet wurde – es ist urtypisch und qualitativ hochwertig. Das haben die Kernöle aller zehn Betriebe und zehn Ölmühlen die sich heuer dieser Verkostung gestellt haben, eindrucksvoll bewiesen.

Verkost-Kriterien. Bewertet wurde in einem digitalen Bewertungs-

system nach folgenden Kriterien:

Farbe: tiefer Grünton mit rötlichem Schimmer, nicht trüb!

Viskosität (Mundgefühl): homogen, leicht, nicht schmierig oder schmalzig!

Reintönigkeit: keine Fremdgerüche oder gärrigen und bitteren Geschmacks- und Geruchsnoten

Frische und spezifische Noten: nussiger Kürbiskern-Geschmack, angenehme Röstnoten.



DAS SAGEN DIE VERKOSTUNGS-PROFIS



Konstantin Filippou, Haubenkoch. „Ich finde die Öle und die Leistung der Produzenten wird jedes Jahr besser. Man merkt wirklich, dass da große Arbeit dahintersteckt. Ein Top-Job!“



Peter Zinter, Haubenkoch. „Wir verkosten hier die Besten der Besten, da sind die Nuancen wirklich fein. Es ist unglaublich interessant zu sehen, wie viel Mühe und Einsatz in die Produktion fließt!“



Waren in der hochkarätigen Verkostjury: Siegfried Wagner, Konstantin Filippou, Reinhold Zötsch (v.l.).

FOTOS: HUTTER, KRISTOFERITSCH



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.



www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

ICH SCHAU AUF



Nützlingseinsatz



*nachvollziehbare
Herkunft*



beste Qualität



regelmäßige Monitorings

WEIL ICH AUFS AMA-GÜTESIEGEL SCHAU.



Wer beim Einkaufen auf Obst und Gemüse mit dem AMA-Gütesiegel schaut, schaut auf mehr. Auf nachvollziehbare Herkunft, weil Anbau, Ernte, Sortierung und Verpackung in Österreich erfolgen müssen – und auf vieles mehr.

*Ich schau auf **amainfo.at***



Klima-Wald-Oase am Freiheitsplatz: Titschenbacher, Architekt Andreas Goritschnig, Stefan Zwettler (v.l.)

DANNER (3)

Hitzewelle zeigt: Der Wald ist die beste Klimaanlage

Die Folgen des Klimawandels waren in den letzten Tagen mehr als deutlich spürbar: Das Land erlebte die erste Hitzewelle dieses Sommers. In den Städten kletterte das Thermometer auf über 37 Grad! Da kommt die Klima-Wald-Oase am Grazer Freiheitsplatz den Menschen mehr als gelegen: Hunderte suchen dort Abkühlung und genießen Waldfeeling mitten in der Stadt. Und sie lassen sich vor Augen führen, dass es einen einfachen Weg gibt, der fortschreitenden Erdwärmung Herr zu werden: Bäume pflanzen! Sie gelten nämlich als die wichtigste und natürlichste Klimaanlage.

So betonte auch Landwirtschaftskammer-Präsident Franz

Titschenbacher anlässlich der Woche des Waldes: „Unser nachhaltig bewirtschafteter heimischer Wald ist ein entscheidender Klimaretter. Selbst in überhitzten Stadtgebieten zeigt er seine, für die Menschen spürbare, kühlende und klimafreundliche Wirkung.“

Die beispiellose Perfektion der Bäume macht es nämlich möglich, dass sie ihre Umgebungstemperatur um bis zu zehn Grad Celsius senken können. Titschenbacher verwies darauf, dass etwa im neuen Grazer Stadtteil Reininghaus bereits auf diese natürliche Klimaanlage gesetzt wird. Das innovative Grünraumkonzept beinhaltet einen drei Hektar großen Park, es werden tausende Bäume ge-



In unsere Wäldern wächst wesentlich mehr Holz nach als genutzt wird.“

Stefan Zwettler

Forstchef der Landwirtschaftskammer

pflanzt und Häuser begrünt. Architekt Andreas Goritschnig würde sich in jedem Bezirk der Stadt Waldoasen wünschen, da sie gut fürs Klima sind und zudem gesunde neue Begegnungszonen im öffentlichen Raum darstellen.

Holz leistet als Baustoff und Energielieferant übrigens den wichtigsten Beitrag, um unsere Erde aus der Klimakrise zu manövrieren. Stefan Zwettler, Forstchef

der Landwirtschaftskammer: „Zum Glück gibt es in unseren Wäldern ausreichend Holzvorräte, die die Familienforstbetriebe über viele Jahrhunderte nachhaltig aufgebaut haben. Aktuell wachsen in der Steiermark jährlich 8,2 Millionen Festmeter nach, genützt werden allerdings nur 4,2 Millionen.“ Eine proaktive Reaktion der Waldbauern auf den Klimawandel: sie erhöhen sukzessive den Mischwaldanteil!

WALD IST NATÜRLICHE KLIMAAANLAGE



Kühlung

Ein Baum hat die Kühlleistung von etwa zehn Klimaanlagen; er verdunstet täglich an die 500 Liter Wasser.



Luftreinigung

Ein Baum ist eine grüne Lunge. Er filtert über Blätter und Nadeln bis zu 100 kg Staub pro Jahr aus der Luft



Sauerstoff

Ein 20 Meter hoher Baum produziert rund 10.000 Liter Sauerstoff am Tag, das reicht für fünf bis zehn Menschen