

GENUSS *auf steirisch*



Frohes Fest

Auf den steirischen Christbaum ist Verlass: Er bringt auch heuer Frische, Freude und Festtagsstimmung in unser Zuhause **Seite 10**



WINTERLICHE GRILLFREUDEN

Hochwertiges heimisches Fleisch brutzeln, wenn es friert – der Kulinarik-Trend liegt hoch im Kurs. **Seiten 2/3**



ENTSCHLEUNIGENDES HOLZ

Möbel und Böden aus dem natürlichen Rohstoff sorgen für Wohlbefinden und ein gutes Raumklima. **Seite 11**



WÄRMENDE VITAMINBOMBEN

Das steirische Wintergemüse punktet mit einer großen Vielfalt und wertvollen Inhaltsstoffen. **Seite 5**

Cool: im Winter den Griller einheizen

Hochwertiges heimisches Fleisch brutzeln, wenn es draußen friert – kulinarische Feinspitze schwören auf Wintergrillen

Grillen wenn es draußen kalt und dunkel ist? Auf jeden Fall! Dieses coole kulinarische Vergnügen liegt jetzt nämlich ganz groß im Trend. Und wer einmal die Köstlichkeiten und die Atmosphäre rund um das Wintergrillen genossen hat, wird auch verstehen warum. Winterliche Stille statt laute Sommerparty, mit etwas Glück sogar in Schneelandschaft. Ins Bowleglas kommt Punsch, die Paradeiser und Zucchini werden durch steirisches Wintergemüse wie Rote Rüben oder Lauch ersetzt.

Nur beim Fleisch gibt es keine Alternative: Da braucht es Sommer wie Winter erstklassige heimische Qualität! „Zum Glück gibt es dafür unsere steirischen Bauern“, weist Sepp Mosshammer, Fleischbotschafter und Grillprofi, auf das hervorragende heimische Angebot hin. Und er betont: „Unsere Landwirte sind extrem bemüht, den Konsumenten bestes Fleisch zu liefern. Dafür wird in der Haltung, Fütterung und Verarbeitung



„Wer heimische Lebensmittel kauft, isst gesund, schafft Arbeitsplätze und unterstützt das Klima.“

Franz Titschenbacher
Präsident LK Steiermark

auf höchste Standards gesetzt. Das gibt den Konsumenten ein gutes Gewissen beim Essen. Und es schlägt sich natürlich auch in der Fleischqualität nieder.“

Heimische Fleischvielfalt. Auch Mosshammer selbst ist übrigens ein Fan des Wintergrillens: „Es hat eine besondere Ästhetik, wenn man vor dem offenen Feuer steht und die ganze hervorragende heimische Fleischvielfalt zur Verfügung hat. Dazu saisonales Gemüse, steirische Äpfel und Kastanien. Kann da eigentlich noch etwas schiefgehen? „Klar. Das beste Fleisch kann beim Grillen zerstört werden. Der größte Fehler ist die zu hohe Temperatur. Fleisch braucht Zeit, grillen ist eine Ge-

duidsache“, so der Grillprofi. Sein Tipp: „Stichthermometer verwenden und die Wartezeit mit einem Punsch überbrücken!“

Die Probe aufs Exempel machten kürzlich Kammerpräsident Franz Titschenbacher, Vizepräsidentin Maria Pein, Geflügelmäster Markus Lukas und Franz Mairoid von der Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind. Fleischsommelier und Grillprofi Georg Nickl brutzelte AMA-Karreerose, AMA-Bauchfleisch, steirisches Maishenderl und Murbodner Rind. Also beste heimische Qualität. „Da leisten unsere Bäuerinnen und Bauern beste Arbeit. Es ist ihnen ein Herzensanliegen, den Tisch der Steirerinnen und Steirer mit hochwertigen, sicheren Lebensmitteln zu decken. Das ha-

ben sie nicht zuletzt in diesem herausfordernden Jahr eindrucksvoll bewiesen“, betont LK-Präsident Franz Titschenbacher. Und weist darauf, dass mit dem Kauf heimischer Lebensmittel auch ein wesentlicher Beitrag zur Sicherung von Arbeitsplätzen geleistet wird. Denn: „Werden pro Haushalt und Monat nur 3,50 Euro mehr für heimische anstatt für internationale Lebensmittel ausgegeben, schafft das allein in der Steiermark 500 Arbeitsplätze.“

Beitrag zum Klimaschutz. Nicht zu vergessen der Beitrag für den Klimaschutz. Da können bei einem einzigen Menü, bei dem statt zu internationalen zu regionalen Lebensmittel gegriffen wird, zehntausende Transportkilometer gespart werden. Vizepräsidentin Maria Pein verdeutlicht das mit einem eindrucksvollen Beispiel: „Allein bei einem Schweinsbraten mit Semmelknödeln spart der Griff zu Regionalem 32.000 Transportkilometer.“



Wintergrillen mit Top-Fleisch:
Vizepräsidentin Maria Pein, Geflügelmäster Markus Lukas, Franz Mairoid, Erzeugergemeinschaft Steirisches Rind, Präsident Franz Titschenbacher, Fleischsommelier sowie stellvertretender Styria-brid-Obmann Georg Nickl (v.l.)

DANNER, VULKANLAND
SCHWEIN, MATZEK, LIPP,
AMA, MELBINGER

So gelingt das Fleisch am Grill

Man nehme bestes heimisches Fleisch von Schwein, Rind oder Huhn und halte sich bei der Behandlung und Zubereitung an grundlegende Profi-Tipps.



Burger-Variante ist beim Wintergrillen beliebt: Fleisch bleibt warm!



Rind. Gut gereiftes Fleisch, idealerweise „Dry Aged“, ist das Um und Auf für gelungene Steaks. Die Schnittstärke sollte mindestens zwei Zentimeter betragen. Fleisch nicht mit der Gabel einstecken, sondern nur einmal mit der Zange wenden.



Schwein. Koteletts nicht zu dünn schneiden, scharf angrillen, lange rasten lassen. Fettrand für den Geschmack beim Grillen am Fleisch lassen und erst vor dem Essen entfernen. Tipp: Vom Schwein eignen sich viele verschiedene Teile perfekt zum Grillen.



Geflügel. Ob Huhn, Pute oder Ganserl, wichtig ist, dass das Geflügel gut durch und am Knochen nicht mehr rot ist. Das heißt: niedrige Temperatur (160 Grad) und viel Zeit lassen. Und: Es müssen nicht unbedingt einzelne Teile sein, Geflügel durchaus auch im Ganzen grillen.

WISSENSWERTES RUND UMS WINTERGRILLEN



Winterevent statt Sommerparty. Frostige Temperaturen, Dunkelheit und rundum Stille in den Gärten sorgen beim Wintergrillen für ganz besondere Atmosphäre. Also: gute regionale Produkte kaufen, sich warm anziehen und Griller einheizen!



Einheizen statt abkühlen. Kulinarische Einheizer sind neben heimischem Fleisch die Stars beim Wintergrillen. Das heißt: regionales Wintergemüse, Punsch und warme Suppen. Ideales Finale: ein duftender steirischer Bratapfel! Rezept auf: stmk.lko.at

FLEISCH MUSS VOR DEM GRILLEN CHILLEN



Steirisch statt international. Auch „Dry Aged“ gibt es jetzt erstmals original steirisch. Das gereifte Vulkanland-Schweinefleisch ist österreichweit erhältlich bei Spar und ausgewählten Fleischern wie Rinner in Graz oder Höfler in Gleisdorf. vulkanland-schwein.at



Selber machen statt fertig kaufen. Profi-Tipp: kein mariniertes Fleisch verwenden! Gute Stücke vom Schwein, Rind oder Huhn kaufen, leicht salzen und auf den Grill legen. Kurz vor dem Fertigwerden mit Marinade bestreichen und mit heimischen Kräutern verfeinern.

Claudia Pein
aus Mureck hat
heuer das
Kernöl-
Championat
für sich
entschieden
STEFAN KRISTOFERITSCH



OPTIMALE LAGERUNG

Bauern pressen
mehrmals im Jahr.
Geringe Mengen kau-
fen, dann hat man
immer frisches Öl.
Vor Licht und Wärme
schützen!



VIelfÄLTIGER EINSATZ

Kernöl schmeckt
nicht nur auf dem
Salat, es verfei-
nert auch Kekse,
Kuchen und Sup-
pen. Nicht stark
erhitzen!



Dank Gütesiegel zum Top-Kernöl

Kernöl ist nicht gleich Kernöl. Um garantiert
beste steirische Qualität zu bekommen, lohnt sich
ein Blick auf die Qualitätsauszeichnungen.

Wenn bei den Bewerben
rund um das steirische
Kernöl die heimischen
Bauern um die besten Plätze rit-
tern und die fachkundige Jury die
Produkte auf Herz und Nieren
prüft, um die Besten der Besten
herauszufinden, dürfen sich auch
die Konsumenten freuen. „Denn
solche Auszeichnungen, die sich ja
auf der Kernölflasche als Aufkleber
finden, sind für sie enorm wichtig“,
betont Claudia Pein, die das
Kernöl-Championat 2020/2021 für
sich entscheiden konnte. Vor allem
für Neukunden, so die passionierte
Kernöl-Produzentin, seien die di-
versen Gütesiegel eine ideale Ori-
entierungshilfe. „Damit sehen sie
gleich einmal, dass sich in der Fla-
sche geprüfte und ausgezeichnete
Qualität befindet. Und natürlich
sind sie für uns Bauern eine wiche-
tige Unterstützung im Verkauf und
eine hohe Wertschätzung für un-
sere Arbeit.“

„Das Championat ist
eine wichtige
Qualitätsgarantie für
die Kunden.“

Reinhold Zötsch,
Geschäftsführer der
Kernölgemeinschaft

Wie man außer an den Gütesie-
geln steirische Top-Qualität er-
kennt?

- Frische, nussige Aromen ohne
Fehlgerüche!
 - Das Kernöl soll den Gaumen
samtig umschmeicheln.
 - Geschmack nach frisch geba-
cktem Brot und knuspriger
Brotrinde.
 - Strahlend grüne Farbe mit
roten oder gelben Reflexen.
- Mehr auf www.steirisches-kuerbiskernoel.eu

TOP-QUALITÄT

Auf Gütesiegel wie die weiß-grüne
Banderole und geschützte geogra-
fische Angabe g.g.A. achten!
Sie garantieren Top-Qualität.
Zum Kürbiskernöl-Championat
dürfen nur die 20 besten Erzeuger-
betriebe, die aus zwei aufeinander-
folgenden Steirischen Landesprä-
mierungen hervorgehen, teilnehmen.



STEIRISCHES
KÜRBIS
KERNÖL
g.g.A.

Was 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 ein lebensfähiges
Land

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



Wintergemüse heizt uns ein

Chinakohl, Vogerlsalat, Rote Rüben und Co. sind saisonale,
wärmende Vitaminbomben und kulinarische Multitalente.

Wenn's draußen frostig
wird und dunkle Nebel-
tage Einzug halten, hat
man mit steirischem Winterge-
müse ideale Lebensmittel, um dem
Körper richtig einzuheizen. China-
kohl, Kraut, Rettich, Brokkoli und
Co. wärmen den Körper von innen
und geben ihm jene Energie zu-
rück, die die Kälte raubt. Nicht zu-
letzt deshalb wird Wintergemüse
von Ernährungsexperten über
den grünen Klee gelobt.

In den vielfältigen bunten Gemü-
sesorten stecken aber auch jede
Menge Vitamine und Mineralstof-
fe. Bei Chinakohl etwa, der mit
einer jährlichen Erntemenge von

9000 Tonnen das steirische Win-
tergemüse Nummer eins darstellt,
kann man mit nur 100 Gramm ein
Viertel des täglich empfohlenen
Vitamin-C-Bedarfs decken. In Na-
turlagern, ohne technische Küh-
lung, bleibt steirischer Chinakohl
bis in den März frisch. Ein saisona-
ler Klassiker ist auch Sauerkraut,

„Wintergemüse liefert
wertvolle Vitamine
und stärkt unser
Immunsystem.“

Fritz Rauer, Obmann
steirische Gemüsebauern

das sich aufgrund seiner Milch-
säurebakterien ideal eignet, um
eine gesunde Darmflora und da-
mit eine gesunde Abwehr aufzu-
bauen. Wintergemüse ist generell
gut verträglich, kalorienarm und
in der Küche vielseitig einsetzbar
– als Rohkost, als Beilage oder als
alleiniger Star am Teller in Form
von Suppen und Eintöpfen. Ob
gedünstet, gebraten, gekocht
oder gebacken, der kulinarischen
Kreativität sind keine Grenzen ge-
setzt.

Und das Schöne: All dieses
wunderbare Wintergemüse ha-
ben wir dank unserer Bäuerinnen
und Bauern in hochwertiger Qua-
lität quasi direkt vor der Tür.

1 Chinakohl ist eine
kalorienarme Vitamin-
bombe! Er enthält viel
Vitamin C, Eisen und ist
reich an Aminosäuren,
das Blatt-Eiweiß macht
rund zwei Prozent aus.

2 Vogerlsalat ist ein saiso-
naler, regionaler Klassiker
– reich an Vitamin B6, Ei-
sen, Kalium und Folsäure.

3 In Kraut steckt viel Vita-
min C, Natrium und Bio-
tin. Rotkraut ist gerade
zur Weihnachtszeit ein
Beilagen-Klassiker.

4 Bei Rüben wächst die re-
gionale Auswahl. Ob Gel-
be oder Rote Rüben, das
Gemüse ist reich an Vita-
min A und B sowie Eisen.
Der Pflanzenfarbstoff Be-
tanin ist gut fürs Herz.

5 Karotten enthalten viel
Carotin, Kalzium, Kalium,
Zink und Eisen.

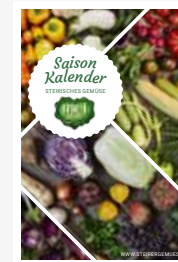
6 Ein Star unter den vielen
Kohlsorten ist der Grün-
kohl – er strotzt nur so
von Vitaminen! Mehr auf:
www.steirergemuese.at

ES SPRICHT VIELES FÜR STEIRISCHES WINTERGEMÜSE



Schützt Klima. Der Kauf
von Steirer-Gemüse ist
Klimaschutz! Import-
ware aus dem Super-
markt legt viele Kilome-
ter zurück und ist oft in
Plastik verpackt, belas-
tet die Umwelt und ver-
liert Qualität.

MAJCAN



Ist saisonal. Essen mit
dem Lauf der Jahres-
zeiten ist ideal für die
Gesundheit. Der Kör-
per braucht jetzt wär-
mende, regionale Ener-
giespender Und: selber
kochen statt Tiefkühl-
kost verwenden.

Christkind fliegt auf Bioprodukte

Nachhaltig, natürlich, regional – beim Schenken ist Denken angesagt! Und da können die heimischen Biobäuerinnen und Biobauern mit einer Reihe an hochwertigen Bio-Lebensmitteln aufwarten. Bei vielen Bio-Direktvermarktern und Bio-Hofläden werden jetzt Bio-Lebensmittel zu schönen Weihnachts-Geschenken verpackt.

Um das Einkaufen zu erleichtern, hat Bio Ernte Steiermark einen Bio-Einkaufsführer mit Adressen herausgegeben. Noch mehr Geschenkideen: www.bio-austria.at

Bei Helga Breining im Loderhof in Weiz steht alles im Zeichen der Rose – Rosengelee, Rosensirup ...



Bio-Kräutertee und Bio-Gewürzkräutermischungen aus dem „Garten der Vielfalt“ von Marlies Ortner



Schön! Schafwollsocken- und -Handschuhe aus der Schäferei Tabakscheuchhof in Bad Schwanberg.



Edelbrände und schöne Geschenkkörbe gibt es am Biohof-Moosbacher in Strallegg



Am Biobergbauernhof Heinz kann das Christkind aus dem Vollen schöpfen – auch beim Nudelangebot



Ein Augen- und Gaumenschmaus – dekorative Geschenkpakete von der Ölmühle Fandler



Köstlich: Eine Sammlung mit Rezepten rund um Styria Beef – erhältlich unter: www.bio-austria.at



Auf Gut Hornegg liegt eine große Auswahl an Fischen und Fischprodukten bereit



BIO AUSTRIA, BIO ERNTE STEIERMARK, KK



Im Bio-Einkaufsführer finden sich Adressen steirischer Biobäuerinnen und Biobauern.

Nah statt weitgereist

Die heimische Vielfalt ist groß: In der Steiermark werden über zehn Apfelsorten professionell kultiviert, „da ist von süß bis säuerlich bestimmt für jeden Geschmack etwas dabei“, sagt Herbert Muster, Geschäftsführer der Erwerbsobstbauern. Die Äpfel finden hier ideale klimatischen Bedingungen vor. Ein optimaler Erntetermin und eine schonende Lagerung ermöglichen eine Versorgung des ganzen Jahr über. Äpfel aus Süd-



amerika oder Südafrika werden dagegen teils in unnatürlichen Wüsten- und Trockengebieten kultiviert. Es müssen sogar Gletscher zur Bewässerung angezapft werden. Je nach Herkunftsland sind sie bis zu 19.000 Kilometer unterwegs, bevor sie bei uns in die Regale kommen.

Steirische Äpfel werden unter höchsten Umwelt- und Sozialstandards vor allem von bäuerlichen Familienbetrieben produziert. Für rund 1100 Obstbaubetriebe, die auch in Krisenzeiten unsere Versorgung sicherstellen, ist die Apfelproduktion ein wichtiges Standbein.



Vitamine aus der Region statt Exotik aus Übersee

Äpfel gehören als wichtige Vitamin- und Mineralstoffquelle zu den absoluten Stars unter den regionalen Lebensmitteln. Sie sind das älteste und gesündeste Fastfood der Welt. „Der Apfel ist eine erfrischende Energiebombe, die unserer Verdauung und unserem Fettstoffwechsel besonders gut tut“, betont die Ernährungswissenschaftlerin Sandra Holasek. Ihre Ballaststoffe, vor allem Pektin, unterstützen die Darmfunktion und die Darmmobilität.

Äpfel haben zudem eine cholesterinsenkende Wirkung und sind gut sättigend, „so spart man Kalorien“, rät Holasek. Äpfel bestehen zu 85 Prozent aus Wasser und zu 13 Prozent

aus Kohlehydraten. Besonders wertvoll ist auch der hohe Gehalt an Vitamin C – ein Apfel liefert bereits ein Drittel des Tagesbedarfs. „Ein wichtiges Qualitätskriterium für ernährungsphysiologisch hochwertige Produkte stellen sekundäre Pflanzenstoffe dar“, so Holasek. Ihnen kommt eine hohe gesundheitliche Bedeutung zu. Vor allem in der Schale des Apfels sind viele wertvolle Polyphenole enthalten.

Dank der geballten Kraft an Inhaltsstoffen und ihrer permanenten Verfügbarkeit können saftige steirische Äpfel den Vitamin- und Mineralstoffbedarf das ganze Jahr über decken und es bedarf keiner, über lange Strecken, importierten Früchte aus Übersee.



HEIMISCH VERSUS UNGEWISSE HERKUNFT

Die **Herkunftsbezeichnung** bei Säften nehmen viele bäuerliche Betriebe freiwillig vor, sie ist gesetzlich nicht vorgesehen. Industrielle Betriebe lassen Konsumenten oft im Ungewissen. Tetrapak-Saft kommt häufig aus energieaufwendig eingedicktem und wieder rückverdünntem Billigkonzentrat aus China, Rumänien oder Polen. Der Wortlaut „Abgefüllt in Österreich“ gibt keinen Aufschluss über die Herkunft. Bei bäuerli-

chen Produkten handelt es sich so gut wie immer um direkt gepressten Saft, den es ab Hof oder im Webshop, auf Bauernmärkten und im lokalen Handel gibt. Direktsaft wird fast immer in der Glasflasche abgefüllt.



Köstliche Natursäfte mit hoher Auszeichnung

Eine zwölfköpfige Expertenjury kürte heuer aus 315 eingereichten Säften elf Landessieger in den klassischen Kategorien von Apfel- über Traubensaft bis hin zu Mischsäften, Nektar, Sirup und innovativen alkoholfreien Getränken. „Einen Dreifachsieg konnte Obstbau Grillbauer

aus Voitsberg für sich verbuchen“, sagt Verkostungschef Georg Thünauer. Direkt gepresster Saft aus bäuerlicher Produktion garantiert 100 Prozent Saft aus Obst regionaler Herkunft – ganz ohne Konservierungs- und Farbstoffe oder Aromen. Alle Landessieger unter www.stmk.lko.at





Die unverwechselbar gefärbte Steirische Käferbohne g.U. wird entweder in Spalier oder in Kombination mit Mais angebaut

WERNER KRUG

Diese Bohne steht Spalier

Ernte und Sortierung der Steirischen Käferbohne g. U. ist oft noch Handarbeit.

STEIRISCHE KÄFERBOHNENKEKSE



BARBARA MAJCAN

Zutaten

25 g Butter
90 g Staubzucker
1 Dotter
200 g Mehl glatt
250 g Steirische Käferbohnen g.U., gekocht und püriert
Eventuell 1 Prise Zimt oder 1 Teelöffel Kakao zum Würzen

Zubereitung

1. Mehl und Zucker auf die Arbeitsfläche stauben
2. Käferbohnenpüree, Butter, Dotter und eventuell Gewürze unterkneten
3. Teig ein wenig rasten lassen, anschließend auswalken und Kekse ausstechen
4. Bei 160 °C Heißluft ca. 15 Minuten backen, auskühlen lassen
5. Nach Belieben verzieren

Haben Sie sich schon einmal die Frage gestellt, wie eigentlich Steirische Käferbohnen g.U. wachsen? Nun – der Großteil wird von den rund 190 zertifizierten Betrieben in Kombinationskultur mit Mais als Stützpflanze angebaut, ein kleinerer Teil wächst in Spalier- bzw. Heckenkulturen.

Alle Anbauflächen müssen sich in der Steiermark befinden. Ausgesät wird nach dem letzten Frost, also in der Zeit von Ende April bis Mitte Mai. Dann braucht die Pflanze erst einmal ordentlich viel Wasser, damit sie im Juli und August Blüten ausbilden kann.

Die heißer werdenden Sommer machen den Anbau für die Landwirte aber immer riskanter. Denn bei Temperaturen über 28 °C zeigt die Steirische Käferbohne g.U., dass sie eine echte Prinzessin ist – es kommt zu Blütenabwurf und schlechtem Hülsenansatz. Ertragseinbußen bis hin zum Totalausfall können die Folge sein. Der eher wechselhafte Sommer 2020 war daher für die steirischen Käferbohnenbauern ein Segen.

Um auch in Zukunft die Steirische Käferbohne g.U. anbauen zu können, wird bereits seit mehreren Jahren im Bereich der Sortenzüchtung akribisch geforscht, und die Bäuerinnen und Bauern hoffen, in absehbarer Zeit eine verbesserte Sorte mit größerer Hitzetoleranz zur Verfügung zu haben.

Zur Zeit ist die Ernte gerade voll im Gange. Steirische Käferbohne g.U. und Mais werden in einem Arbeitsgang gedroschen, müssen dann aber möglichst schnell mit Hilfe von Sieben getrennt werden. In den Spalierkulturen ist das Pflücken per Hand nach wie vor verbreitet. Anschließend werden die Bohnen in speziellen Trocknungsanlagen schonend getrocknet. Der letzte Arbeitsschritt ist wieder Handarbeit, nämlich die Sortierung zu spezifikationsgemäßer Steirischer Käferbohne g.U., wo Bruchbohnen und einfärbige Bohnen entfernt werden. Bevor Sie die Steirischen Käferbohnen g.U. zu köstlichen Gerichten verarbeiten, müssen diese natürlich gekocht werden – oder Sie verwenden bereits essfertige Steirische Käferbohnen g. U.!

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium Landwirtschaft, Regionen und Tourismus

LE 14-20
Entwicklung für den ländlichen Raum



Zu Weihnachten steirisch schenken

Köstlich, regional, nachhaltig: Heimische Kostbarkeiten von Steirerkraft kann man zu den Liebsten nach Hause schicken lassen.

Am magischen Zauber von Weihnachten ändert sich auch in diesem Jahr nichts. Wer Familie und Freunden, Nachbarn und lieben Bekannten eine Freude machen will, der sollte das gerade jetzt mit regionalen Geschenken tun.

Eine Fülle an Inspirationen dafür bietet Steirerkraft: Vom Steirischen Kürbiskernöl g.g.A. über Knabberkern-Variationen bis zu Steirischen Käferbohnen g.U. reicht die geschmackvolle Palette, die in einer individuellen Verpackung besondere Freude macht.

Die Köstlichkeiten aus dem Steirerkraft Online-Shop kommen dabei direkt zu den Beschenkten nach Hause. Damit ist eine genussvolle Auszeit garantiert.

Eine Vielzahl an kulinarischen Ideen liefert auch die siebente Ausgabe der Steirerkraft Kochbuch-Reihe „Nouvöl Cuisine“. Die

kreativen Rezepte tragen die Handschrift von Lisa Büchsenmeister, Steirerkraft Rezepte Rockerin 2020. Im Dezember gibt es eine spezielle Aktion: Erwirbt man alle sechs „Nouvöl Cuisine“-Kochbücher, erhält man eines gratis dazu.

Steirische Geschenke

sind ein Zeichen der Nachhaltigkeit und Wertschätzung –, nicht zuletzt für die Qualitätsarbeit und den Einsatz heimischer Produzenten. „Es war kein einfaches Jahr, aber ein Jahr des großen Zusammenhalts“, resümiert Steirerkraft-Geschäftsführer Wolfgang Wachmann. So konnte man die Herausforderungen gemeinsam gut meistern und einen wichtigen Beitrag zur Sicherung der Grundversorgung der Steirerinnen und Steirer leisten, „das erfüllt uns mit Stolz und Dankbarkeit“, sagt Wachmann.

IDEENVIELFALT ONLINE UND OFFLINE

Steirisch Schenken ist einfach: Im Steirerkraft Online-Shop gibt es viele genussreiche Geschenkpakete. Sie lassen sich mit individuellen Grußbotschaften und kreativen Verpackungen personalisieren. Als regionales Geschäft bietet die Kernotheek in Wollsdorf eine große Auswahl für jeden Geschmack. www.steirerkraft.com



Ein Paket voller heimischer Gaumenfreuden aus der Region
ESTYRIA



ANZEIGE



Das Lebenselixier der Steirer

Steirerkraft

AM WORT



Martina Lienhart,
Obfrau der
steirischen
Christbaum-
bauern

WERNER BEITEL

Baumkauf ist coronasicher

Ist der Christbaumkauf beim Bauern in Corona-Zeiten möglich?

LIENHART: Ja! Im Rahmen der bäuerlichen Direktvermarktung dürfen Christbäume verkauft werden. Das ist mit dem Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft abgestimmt.

Wird es spezielle Sicherheitsvorkehrungen geben?

Unsere Christbaumhändler sind diesbezüglich alle speziell geschult worden. Masken und Abstandhalten sind Pflicht! Es wird vor Ort auch Desinfektionsmittel geben.

Wieviele steirische Bäume werden für das Weihnachtsfest 2020 bereitstehen?

Die rund 300 steirischen Christbaumbauern werden heuer an die 400.000 Christbäume vermarkten.

Welche Vorteile bringt ein steirischer Baum?

Heimische Bäume sind allen voran natürlich sehr frisch und halten deshalb auch länger. Sie legen kurze Transportwege zurück – nur knapp zwei Kilometer; das ist klimaschonend. Zudem werden sie nachhaltig und naturschonend aufgezogen.

Zeichnen sich schon Trends beim Christbaumkauf ab?

Ja! Heuer wollen sich viele Leute Weihnachten besonders schön machen und kaufen gleich mehrere Bäume. Die stehen im Garten oder am Balkon. Einer wird dann zum Christbaum geschmückt.

Christbaum ist die Krönung des Festes

Heuere steht uns ein besonderes Weihnachtsfest bevor. Nach Lockdowns und damit verbundenen Beschränkungen ist unsere Sehnsucht nach sozialen Kontakten und nach einem Zusammensein mit der Familie größer denn je! Auch wenn noch nicht absehbar ist, wie wir Weihnachten feiern dürfen – eines ist gewiss: Ein steirischer Christbaum wird auch heuer in vielen Haushalten den Mittelpunkt des Festes bilden. Fast 90 Prozent der Steirer greifen nämlich zu diesem weiß-grünen Qualitätsprodukt.

Die Vorzüge gegenüber der ausländischen Konkurrenz liegen auf der Hand. So verströmen frische heimische Bäume einen unvergleichbaren Duft. „Ein steirischer Natur-Christbaum gibt ätherische Öle frei, die sich positiv auf Atemwege, Immunsystem und Stimmung auswirken“, betont Harald Ofner, Forstreferent der LK Steiermark. Außerdem hat man mit einem frischen Christbaum einen natürlichen Luftbefeuchter, der in beheizten Räumen für ein gesundes Klima sorgt. Apropos Klima: Mit dem Kauf eines steirischen Christbaums leistet man einen wertvollen

Mittelpunkt in vielen Familien: ein steirischer Christbaum MUSCH

Frisches Grün, herrlicher Duft, wohlthuende ätherische Öle – ein steirischer Christbaum macht das Weihnachtsfest perfekt!



www.weihnachtsbaum.at

Beitrag zum Umweltschutz. Im Vergleich zu weitgereister, ausländischer Ware legt er nicht einmal zwei Kilometer zurück.

Die steirischen Christbaumbauern sind bestens gerüstet – auch in Sachen Corona. „Alle Christbaum-Verkäufer sind diesbezüglich geschult worden. Die Kunden können sich darauf verlassen, dass sämtliche Sicherheitsvorkehrungen getroffen werden“, versichert Martina Lienhart, Obfrau der steirischen Christbaumbauern. Masken und Mindestabstand sind Pflicht! Es gibt Desinfektionsmittel und bei größeren Verkaufsflächen wird darauf geachtet, dass die Kunden möglichst in eine Richtung durch den Christbaumwald gehen.

Ein Erlebnis: den Baum im Wald selbst aussuchen und abscheiden. Bäume können auch reserviert werden, Bauern übernehmen die Lagerung bis zum 24. Dezember.

Übrigens: Je kühler die Raumtemperatur umso länger bleibt der Baum frisch. In einen Wasserständer stellen und regelmäßig mit einem Wasserzerstäuber besprühen! Bänderole und Herkunftsmarke garantieren höchste Qualität (siehe unten). Infos, wo man einen steirischen Christbaum findet, auf:

Von den rund 300 steirischen Christbaumbauern tragen 82 die Herkunftsmarke „Steirischer Christbaum – Danke, liebes Christkind“.



BANDEROLE FÜR UNVERKENNBAR STEIRISCHE QUALITÄT

Die rot-weiß-rote Bänderole ist ein Garant für hochwertige steirische Qualität. Das heißt: Die Bäume stammen aus der Steiermark und sind frisch geschnitten. Sie verströmen einen unverkennbaren Duft. Die Äste sind stark und die Haltbarkeit ist überdurchschnittlich hoch.



Böden und Möbel aus Holz sorgen für Wohlbefinden und ein gesundes Raumklima



PROHOLZ STEIERMARK

Holz wirkt gegen Stress

Aufgrund der aktuellen Krise verbringen Menschen immer mehr Zeit in geschlossenen Räumen. Natürlichkeit und Nachhaltigkeit sind bei der Auswahl der Materialien im Wohnbau wichtiger denn je.

Ein gesundes Umfeld mit viel Holz ist nicht nur die Grundlage einer gesunden Entwicklung, sondern macht auch glücklich. Wussten Sie etwa, dass sich Kinder in einer Holzumgebung besser konzentrieren können? Holz kann tatsächlich viel mehr als man denkt.

Natürlicher Stresskiller. Der Baustoff ist darüber hinaus ein natürlicher Stresskiller für Erwachsene. Er trägt dazu bei, den Herzschlag zu senken und den Herzmuskel so vor Überlastung zu schützen. Holzmöbel und Holzböden fördern einen gesünderen und ruhigeren Schlaf und sorgen als biologische Klimaanlage für ein optimales Maß an Luftfeuchtigkeit: Zu viel Feuchtigkeit wird absorbiert, bei zu trockener Luft wird Feuchtigkeit abgegeben. Da-

mit wirkt sich Holz positiv auf unsere Atemwege aus.

Ob also im privaten Wohnraum, in Schulen oder in Kurzentren: Die vielfältigen Vorteile des Zukunftsstoffes sind in allen Bereichen unseres Lebens spürbar.

Optimale Luftqualität. Ideale Möbel bestehen aus Massivholz. Diese sind im Gegensatz zu industriellen Spanplatten

strapazierfähig und schadstofffrei. Auch die Wahl des Bodens hat Einfluss auf das Wohlbefinden der Bewohner. So fördert ein Holzboden nachweislich Behaglichkeit und Konzentrationsfähigkeit, schafft ein gutes Raumklima und verbessert die Luftqualität. In Bodenbelägen aus Kunststoff verstecken sich oft gesundheitsgefährdende Weichmacher. Pro Quadratmeter verlegtem Parkett werden gegenüber anderen Belägen sechs bis acht Kilo CO₂ eingespart.

Ein weiteres Plus: Der Holzboden macht auch die fünfzigste Bobbycar-Rallye der Kinder problemlos mit. Gute Holzfußböden lassen sich bis zu zehn Mal abschleifen und haben so eine lange Lebensdauer.



Behaglicher Boden für kleine Kinderfüße

www.deinechterholzboden.at

DREI FRAGEN AN



„Häuser, Möbel und Spielzeug aus Holz wirken sich wie ein zweiter Wald aus.“

Paul Lang, Obmann proHolz Steiermark

Wie trägt Holz zu einer gesunden Wohn- und Lebensumgebung bei?

Die aktuelle Krise zeigt deutlich, wie wichtig das eigene Zuhause als gesunder und schöner Ort des Wohlbefindens ist. Gleichzeitig rückt der Wald als Erholungsgebiet und Rückzugsraum zunehmend in den Mittelpunkt.

Was sind die großen Vorteile des natürlichen Materials?

Möbel, Häuser und Spielzeuge aus Holz wirken sich wie ein zweiter Wald aus und sorgen für ein gutes Klima in den eigenen vier Wänden. Wohnen in und mit Holz stärkt nachweislich die Gesundheit.

Wie steht es um die Nachhaltigkeit? Holz gibt es in der Steiermark genug. Mit 62 Prozent haben wir den landesweit größten Waldanteil. Die Holzbranche zählt zu den größten steirischen Arbeitgeberinnen. Es wächst mehr Holz nach, als genutzt wird – alle vier Sekunden ein Vorratsfestmeter. Es ist daher unser Auftrag, den Rohstoff Holz mit größtmöglicher Wertschöpfung weiterzuentwickeln und neue Einsatzbereiche zu erschließen. Indem wir auf Holz setzen, übernehmen wir Verantwortung für uns und unsere Familien, für das Klima und für die nächste Generation.

ICH SCHAU AUF



hohe Futterqualität



*nachvollziehbare
Herkunft*



*Frische und
Geschmack*



strenge Kontrollen

WEIL ICH AUFS AMA-GÜTESIEGEL SCHAU.



Wer beim Einkauf von Schweinefleisch aufs AMA-Gütesiegel schaut, schaut auf mehr. Auf die nachvollziehbare Herkunft der Tiere. Darauf, dass sie ordnungsgemäß gehalten werden und geprüft, hochwertiges Futter bekommen, auf Hygiene und strenge Qualitätskontrollen. So sind Frische, Saftigkeit und bester Geschmack garantiert.

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