

# GENUSS *auf steirisch*

## Auf das süße Leben!

Köstlich und gesund!  
Steirischer Honig ist  
in seiner Vielfalt  
und Qualität  
einzigartig.  
Der 7. Dezember  
ist Tag des  
Honigs!



### WINTERGRILLEN LIEGT IM TREND

Offenes Feuer, steirische Fleischqualität, Punsch: Grillen bei Schnee und Eis ist trendiges Winter-Event. **Seiten 4/5**



### JEDEN TAG EINEN APFEL ESSEN

Mit einem steirischen Apfel isst man Qualität, Gesundheit und leistet einen Beitrag zum Klimaschutz. **Seiten 6/7**



### STEIRERHOF ISST REGIONAL

Natur, Tier, Bauer, Koch und Gast! Im Steirerhof, Bad Waltersdorf, wird regionale Wertschätzung gelebt. **Seite 11**

KOMMENTAR



**Franz Titschenbacher,**  
Präsident der steirischen  
Landwirtschaftskammer  
BERGMANN

Mit Genuss heimisch kaufen

Wenn wir in den nächsten Tagen und Wochen Geschenke und Köstliches für das Weihnachtsfest besorgen, sollte auch daran gedacht werden, dass jeder Einkauf auch ein Beitrag zum Klimaschutz ist – beziehungsweise sein sollte. Denn diesbezüglich haben wir absolut keine Zeit mehr zu verlieren. Wir alle wissen, die Zeiger stehen bereits fünf nach zwölf! Und weil wir beim Klimaschutz alle in einem Boot sitzen, ist auch jeder einzelne gefordert, das Ruder in die Hand zu nehmen. Wenn alle tatkräftig mithelfen, können wir es vielleicht doch noch herumreißen.

Gerade beim Essen und beim Lebensmitteleinkauf liegt ganz viel in unseren eigenen Händen – das sollten wir jetzt beim Weihnachtseinkauf besonders im Kopf haben. Heißt: regional einkaufen, zu heimischen Produkten unserer steirischen Bäuerinnen und Bauern greifen und so für einen gesunden ökologischen Fußabdruck sorgen – lange Transportwege und klimaschädliche CO<sub>2</sub>-Belastung einsparen. Die steirischen Landwirte versorgen uns mit erstklassigen Lebensmitteln direkt vor der Haustür. Wünschenswert wäre, wenn dieser achtsame Einkauf kein einmaliges Weihnachtsereignis bliebe, sondern fixer Neujahrsvorsatz für 2023 werden würde. Danke dafür.



HEIMISCHE SCHMANKERLN

**Naturprodukte aus Klöch**  
Semlitsch produziert naturnah und nachhaltig. Obst, Kernöl, Säfte, Qualitätsweine, Edelbrände, alles, was das Herz begehrt. Österreichs beste Brennerei 2021! Anmeldung zur Führung in der Schaubrennerei: [www.semlitsch-naturprodukte.at](http://www.semlitsch-naturprodukte.at)

**Gelber Muskateller-Sekt**

Die Liebsten mit einem prickelnden Erlebnis zu verwöhnen? Im Weinhof Leitner im Ilztal gibt's Gelben Muskateller-Sekt mit einem herrlichen Fruchtspiel rund um Holunderblüte und Melisse. [www.leitnerhof.at](http://www.leitnerhof.at)



Weihnachtseinkauf bei steirischen Bäuerinnen und Bauern fördert die Regionen, ist klimafreundlich und ein absoluter Genuss.

Wenn das Christkind auf Geschenkesuche geht, gehören steirische Bäuerinnen und Bauern beziehungsweise alle Orte, wo es deren Produkte gibt, zu ganz beliebten Adressen. Kein Wunder: Mit regionalen Produkten steirischer Bauern kauft man beste Qualität und noch vieles mehr. Denn: Regional kaufen ist auch ein wichtiger Beitrag zum Klimaschutz, schließlich



„Gerade zu Weihnachten liegt es mir am Herzen, Regionales zu shoppen und zu schenken.“

**Lena Hoschek**  
Modedesignerin

Christkind isst Regionales

hinterlassen importierte Produkte einen gewaltigen negativen ökologischen Fußabdruck und eine enorme CO<sub>2</sub>-Belastung. Heimisch kaufen bedeutet zudem die Region stärken, Arbeitsplätze sichern, die kleinstrukturierte steirische Landwirtschaft fördern. Ob süßer Honig, Lammspezialitäten, Wein oder oder oder – bei dieser enormen Vielfalt hat das Christkind noch dazu eine Top-Auswahl. Tipp: Auch für den eigenen Fest-

tagstisch sind da allerlei Genüsse mit dabei!



Honig ist ein Tausendsassa und speziell rund um Weihnachten ein Muss

PIXABAY



„Regionalität heißt für mich höchste Qualität. Denn auf unsere Bauern kann man sich verlassen.“

**Willi Gabalier**  
Tänzer und Moderator



**Steirische**

**Erster Reis-Whiskey Österreichs**  
Der warme und sandige Murauenschwemmlandboden in Halbrain und das illyrische Klima verleihen dem SO-Fröhlich Reis seine einzigartige Geschmacksnote, die sich nun auch in einem Reis-Whiskey widerspiegelt. Ein getoastetes Eichenfass gibt der edlen Essenz feine Vanille- und Mandelaromen. Immer köstlich: SO-Fröhlich Reis und SO-Fröhlich Reiswaffeln! [www.so-froehlich.at](http://www.so-froehlich.at)

**Verschenke heimische Köstlichkeiten**  
Schmankerl von 50 Betrieben und über 1.000 Produkte im Hofladen in Hochenegg oder im SB-Laden in Ilz. Täglich geöffnet von 5 bis 23 Uhr. Im Hofladen das ideale Weihnachtsgeschenk für die Liebsten aussuchen – Kunsthandwerk, Frizzante, Edelbrände, Fruchtaufstriche, Honig oder Schokoladen. Weihnachtsgeschenk rasch bestellen, es wird zugestellt! 0664 3400897 oder [www.aroniahof-kober.at](http://www.aroniahof-kober.at)

**Gaumenfreuden**

**Edle Weine.**  
Gilt es zu Weihnachten Weinliebhaber zu überraschen? Dann auf zu Kremser in Ligist – dort warten edle Tropfen. Auch eine Geschenkidee: Gutschein für einen Buschenschankbesuch – Blick über die Weingärten inklusive. [www.kremser-wein.at](http://www.kremser-wein.at)

**Die Steiermark auf dem Teller**  
Die zu 100 Prozent steirischen Produkte von Krainer, wie Speckspezialitäten, der Wanderjoschi, das Hauswürstel und vieles mehr, sind ideale Geschenke für Liebhaber solcher Köstlichkeiten. Geschenkskörbe, Gutscheine und Weihnachtsartikel sind im Geschäft in Wagna und im Webshop erhältlich! [www.krainer.co.at/shop](http://www.krainer.co.at/shop)

HEIMISCHE SCHMANKERLN

**Ihr regionaler Festtagsbraten**  
Rund ums Weihnachtsfest spielt Kulinarik eine besondere Rolle. Immer richtig liegt man mit einem regionalen Festtagsbraten – Weidetruthahn, Weidehuhn, Weidegans und Weideente goldbraun gebraten mit köstlichen Beilagen runden jedes Weihnachtsmenü perfekt ab und stimmen die ganze Familie fröhlich. Rechtzeitig bei Familie Hütter vorbestellen. [www.Pute-Huhn.at](http://www.Pute-Huhn.at)



**Vulcano Genussgeschenke**  
Tipp: Zum Christkind besondere Genusserlebnisse verschenken, entstanden aus Vulcano Tierwohlfaltung und nachhaltiger Landwirtschaft. Das sind Werte, die man schmeckt. Im Onlineshop gibt es vielfältige Vulcano Schmankerl genauso wie eine Auswahl an regionalen Köstlichkeiten. Ganz einfach einmal gustieren! [www.vulcano.at](http://www.vulcano.at)

STEIRISCHER HONIG IST TOP



**Prämierte steirische Honige.**  
Waldhonig, Blütenhonig, Kastanienhonig, Honig mit Linde – die Steiermark ist Österreichs Honigland Nummer eins. Das hat sich bei der Prämierung in der steirischen Imkerschule eindrucksvoll gezeigt. Die Qualitäten sind top! [www.imkerzentrum.at](http://www.imkerzentrum.at)

REGIONALE ENTDECKUNGSREISE



**Eine mähh...ga Geschmacksmelodie – Produkte der Weizer Schafbauern**  
In der Schau- und Erlebniskäserei werden Einblicke in die Welt der Schafhaltung und Käseherstellung gegeben. Die Weizer Schafbauern sehen sich als regionale Botschafter für Erzeugnisse mit Qualität und Wertschätzung für unsere Landwirtschaft. Und das schmeckt man. Ob Schafbutter, Edelkäsevariationen und feinste Fleischkreationen vom Lamm – Genuss-Liebhaber kommen voll auf ihre Rechnung. Die köstlichen „Mähh-Produkte“ sind noch kein Begriff, aber es besteht die Lust, sie einmal zu testen? Dann online das Überraschungs-Käse-Abo ordern oder einfach einmal direkt bei den Weizer Schafbauern vorbeischaun – es lohnt sich! [www.weizerschafbauern.at](http://www.weizerschafbauern.at).

# Wir sind die Kernöl-Champions

Fachjury wählte aus den 20 besten Kernölen der Steiermark die Kernöl-Champions 2022/23. Hier sind die Sieger!



So sehen Sieger aus! Sandra und Martin Pronnegg aus St. Johann im Saggautal sind die Kürbiskernöl-Champions 2022/23

KRISTOFERITSCH

Wer in der Champions-League der steirischen Kernölproduzenten mitspielt, hat garantiert nur Spitzenqualität in der Flasche. Einmal im Jahr werden aus diesen Besten der Besten aber auch noch die ganz großen Champions gekürt.

Dafür verkostet eine Fachjury, unterstützt von prominenten Kernöliebhabern, die Top-20-Kürbiskernöle des Landes und hebt schlussendlich die großen Champions aufs Podest. Heuer haben sich den begehrten Titel Sandra und Martin Pronnegg aus St. Johann im Saggautal geholt. Das sorgte

bei den beiden Newcomern zunächst einmal für Freudentränen: „Uns haben total die Knie gezittert. Natürlich träumt man von dieser Auszeichnung, wenn es dann aber tatsächlich soweit ist, ist das ein unbeschreibliches Gefühl.“ Seit 1. August dieses Jahres betreiben die beiden auch eine eigene Ölmühle und haben so den gesamten Produktionsverlauf in der eigenen Hand. Was Reinhold Zötsch, Geschäftsführer Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl besonders stolz macht: „Wir hatten durch die Bank Öle in Spitzenqualität“.

## DIE TOP KERNÖLBAUERN 2022 IN DER STEIERMARK

Anna Baumgartner, 8345 Straden | Manfred Fink, 8350 Fehring | Franz Götz, 8422 St. Veit in der Südsteiermark | Franz Groß, 8330 Feldbach | Renate Gruber, 8051 Thal | Hannes Gründl, 8424 Gabersdorf | Elisabeth Jöstl, 8230 Hartberg | Johann Koch, 8543 St. Martin im Sulmtal | Doris Kollar-Lackner, 7543 Kukmirn | Andreas Lückl, 8091 Jagerberg | Franz Neuwirth, 8200 Gleisdorf | Johannes Oberer, 8311 Markt Hartmannsdorf | Martina Orthofer, 8262 Ilz | Martin Pronnegg, 8453 St. Johann im Saggautal | Alois Rebene, 8092 Mettersdorf am Saßbach | Wolfgang Reiter, 8081 Heiligenkreuz am Waasen | Alexander Schöllnast, 8362 Söchau | Erich Sommer, 8295 St. Johann in der Haide | Paul Stückler, 8160 Thannhausen | Dieter Tatzl, 8423 Sankt Veit in der Südsteiermark

## BESTE STÜCKE VOM STEIRER-SCHWEIN FÜRS WINTERGRILLEN



**Dry Aged.** Das Nonplusultra für ein hervorragendes Schweine-Steak. Dieses gut abgehangene Schweine-Karree gibt es mittlerweile auch in steirischer Spitzenqualität. Informationen dazu: [vulkanland-schwein.at](http://vulkanland-schwein.at)



**Schopf.** Aufgrund des höheren Fettanteils sehr geschmacksintensiv. Braucht am Grill etwas mehr Zeit, bis es gut durch ist.



**Bauch.** Dieser Klassiker garantiert eine wahre Geschmacksexplosion. Nicht zu dick aufschneiden!



**Würstel.** Es müssen nicht immer nur Edelteile sein. Köstlich: Grillwürstel, etwa mit Kräutern oder Chili.



Bei jungen Steirern groß im Trend: grillen bei Eis und Schnee! Magdalena Pein erzählt, was daran so super ist.

Magdalena Pein ist Maturantin an der Tourismusschule Bad Gleichenberg

KRUG

# Wintergrillen ist einfach mega lässig!

Vom Sternzeichen her ist Magdalena Pein zwar Schütze, wenn's um ihre kulinarischen Vorlieben geht, ist sie jedoch ein Fleischtiger. „Für mich geht nichts über ein herzhaftes Schnitzerl oder ein saftiges Grillkotelett“, bekennt die 19-jährige Südoststeirerin. Jetzt im Winter schwört sie übrigens voll auf Wintergrillen: „Das ist etwas mega Lässiges! Und weit mehr als nur Fleisch zu konsumieren. Ich treffe

mich mit Freunden, wir tratschen, haben Spaß. Bei Dunkelheit ums offene Feuer stehen, das ist eine super Atmosphäre. Jeder bringt etwas mit oder hilft mit – das ist gelebte Gemeinschaft. Und ein gutes Steak ist die Krönung.“

Dass sie damit nicht ganz dem aktuellen Ernährungstrend entspricht, der gerade bei jungen Frauen vermehrt vegetarisch oder vegan heißt, ist ihr klar: „Ich

werde da oft in ethische Diskussionen verstrickt. Meine Haltung dazu ist eine pragmatische wie auch durchaus kritische: „Der Mensch hat schon immer Fleisch gegessen. Wenn das in vertretbarem Rahmen geschieht und die Tiere gut gehalten werden, habe ich damit überhaupt kein Problem.“ Vor allem nach dem Sport holt sich die passionierte Läuferin gerne mit einer eiweiß- und eisenreichen Fleischmahlzeit Kraft.

## TIPPS VOM WINTERGRILL-SPEZIALISTEN

- 1. Heimische Qualität.** Bei Haltung, Fütterung und Verarbeitung setzen steirische Schweinebauern auf höchste Standards. Das spiegelt sich in der Fleischqualität wider.
- 2. Fettrand muss sein.** Fett gibt Geschmack und macht Fleisch saftig! Vor dem Grillen keinesfalls wegschneiden. Auch erst kurz vor dem Fertigwerden mit Marinade bestreichen.
- 3. Vorsicht Hitze.** Ideal sind zwei Temperaturzonen! Auf einer rasch heiß anbraten, dann bei mäßiger Temperatur fertiggrillen.
- 4. Thermometer.** So lässt sich der ideale Garpunkt finden. Koteletts sollten im Kern 59-62 °C haben, Schopf etwas mehr.



Fleischsommelier Georg Nickl weicht in die Geheimnisse rund ums Wintergrillen ein!

DANNER

- 5. Zange statt Gabel.** Fleisch nicht mit der Gabel anstecken, sondern vorsichtig mit einer Zange ein- bis zweimal umdrehen.
- 6. Wintergemüse.** Wintergemüse, Kastanien, gegrillte Polentaschnitten und ein Punsch – so wird Grillen zum Winter-Event.

## INTERVIEW



Raimund Tschiggerl, Styriabrid-Geschäftsführer: Wintergrillen ist Jugendtrend

LUEF LIGHT

## Jugend schwört auf Wintergrillen

Was ist am Wintergrillen grundsätzlich so reizvoll? RAIMUND TSCHIGGERL: Neben dem steirischen Schweinefleisch punktet vor allem das Ambiente – offenes Feuer, Licht und Wärme in der dunklen Jahreszeit. Das hat ganz besonderes Flair.

Warum kommt das gerade bei der Jugend so gut an? Nach Corona gibt es jetzt eine ganz große Sehnsucht nach Kommunikation – zusammenkommen, reden und genießen. Dafür ist Wintergrillen natürlich ideal.

Ein Trend-Event sozusagen? Auf alle Fälle – mit hohem Wohlfühlfaktor und hochwertigem steirisches Schweinefleisch als Mittelpunkt.

Ihr ganz persönliches Lieblingsstück auf dem Grill? Ein steirisches Schweinefleisch-Steak nach Dry Aged Art – medium. Dazu regionales Wintergemüse und eine Schnitte Polenta.

## DIE STARKEN STEIRISCHEN SCHWEINEFLEISCHMARKEN



Weil Herkunft zählt. Geboren in der Steiermark, gemästet, geschlachtet, verarbeitet im Steirischen Vulkanland – nach höchsten Qualitätskriterien. [vulkanland-schwein.at](http://vulkanland-schwein.at)



Glücklich und gut. Ein Programm, das auf 100 Prozent Steiermark setzt. Keine langen Transportwege und AMA-Gütesiegel-Qualität. [www.steirerglueck.at](http://www.steirerglueck.at)



Wählt Qualität. Top-Qualität, dank der Kraft steirischer Bauern. Mast mit vorwiegend heimischem Mais, kurze Transportwege usw. [absolut-steirisch.at](http://absolut-steirisch.at)



Höchster Genuss. 100 Prozent steirisch, 100 Prozent gentechnikfrei, Auslauf ins Freie, nachhaltige Wirtschaftsweise u. v. m. [styriabrid.at](http://styriabrid.at)



# Ölmühle: Ihr Können ist entscheidend

Kein hochwertiges Kürbiskernöl ohne perfekte Arbeit der Ölmühlen – ihre Leistungen werden jetzt speziell gewürdigt.



**Klarer Sieg und damit Auszeichnung „Ölmühle des Jahres“ für die Ölmühle Lorenz in St. Martin im Sulmtal**

KRISTOFERITSCH

Damit Kürbiskernöl in Spitzenqualität in der Flasche landet, muss jeder Produktionsschritt perfekt sein. Eine entscheidende Rolle spielt dabei die Ölmühle. Deshalb werden seit dem Vorjahr im Rahmen des Kernöl-Championats auch Ölmühlen vor den Vorhang geholt und ausgezeichnet.

**Platz eins ging** dabei heuer an die Ölmühle Lorenz in St. Martin im Sulmtal. Der Betrieb, idyllisch an der Schwarzen Sulm gelegen, ist ein reiner Familienbetrieb, der sich das Motto „Aus Liebe zum Produkt“ zum Leitmotiv

gemacht hat. Mit dieser Liebe werden Kürbiskerne behandelt und zu hochwertigem Öl gemacht.

**Über den zweiten Platz** darf sich die Agrarunion Südost in Grabersdorf freuen. Und auf Platz drei landete in diesem Jahr die Ölmühle Kaufmann in St. Veit in der Südsteiermark. Franz Labugger, Obmann der Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl: „Gutes Kürbiskernöl gibt es nur dann, wenn tatsächlich alle Arbeitsschritte professionellst durchgeführt werden.“

## STEIRERSTANGERLN: KERNÖL FÜR DEN KEKSETELLER

**Zutaten:** 200 g Butter | 70 g Staubzucker | 1 P. Vanillezucker | 1 Prise Salz | 1 Ei | 2 TL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. | 200 g Weizenmehl | 170 g Kürbiskerne, fein gemahlen | Marmelade zum Zusammensetzen | Schokoladenglasur zum Verzieren

**Zubereitung:** Die Butter mit Staubzucker, Vanillezucker und Salz cremig aufschlagen, anschließend das Ei sowie das Kürbiskernöl hinzufügen und schaumig schlagen, zuletzt das Mehl und die gemahlene Kürbiskerne unterrühren.

Den Teig in einen Spritzsack geben und auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech spritzen. Die Stangerln bei 170 °C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten backen. Die Kekse auskühlen lassen und mit Marmelade Boden an Boden zusammensetzen, anschließend noch mit Schokoladenglasur verzieren.



## ... KENNEN SIE DIESE DREI APFELSORTEN?



### Der süß-aromatische „Evelina“

Der goldgelbe Grundton mit sehr ansprechender orange- bis leuchtenderorange, leicht gestreifter Deckfarbe macht ihn zu einem optischen Prachtexemplar. Einzigartig auch das cremefarbige, feste und angenehm knackige Fruchtfleisch. Ein Süßer!



### Der knackige „Kanzi“

Dieser mittelgroße Apfel besticht durch eine grünlich-gelbe Grundfarbe und eine hellrot leuchtende Backe. Er ist sehr saftig und im Geschmack ausgewogen süß mit einer ganz feinen Säure. Der geschmackvolle Kanzi ist ein richtig Knackiger!



### Der festfleischige „Tessa“

Der größte unter den Neuen birgt auch ganz besondere Eigenschaften: Er ist sehr glattschalig und hat eine lange Lagerfähigkeit. Im Geschmack gibt sich „Tessa“ süß, das Fleisch ist fest und aromatisch. Mit leuchtend roter Deckfarbe einfach einer zum Anbeißen!

# Nicht vergessen: jeden Tag einen steirischen Apfel essen!

Äpfel sind das Lieblingsobst der Steirerinnen und Steirer. Dafür, dass das auch so bleibt, ist die steirische Apfelkönigin Ulrike I. als Botschafterin im In- und Ausland unterwegs.



Die steirische Apfelkönigin Ulrike I.

DANNER

Die Steiermark ist das Apfel-land Nummer eins in Österreich. Apfelkönigin Ulrike I. erzählt, was sie an diesem Obst so begeistert und welche Vorzüge in einem knackigen steirischen Apfel stecken.

## Heute schon einen Apfel gegessen?

APFELKÖNIGIN ULRIKE I.: Selbstverständlich! Einen Evelina aus dem eigenen Obstgarten. Sehr saftig, ein bisschen süß und herrlich knackig – der ideale Snack, der auch gut in jede Handtasche passt.

## Sie sind seit April steirische Apfelkönigin? Was waren die bisherigen Höhepunkte Ihrer Amtszeit?

Es waren generell sehr spannende Monate, aber die Highlights waren

sicher die Veranstaltungen rund um den „Tag des Apfels“ im November. Ich durfte in Wien Gusto auf steirische Äpfel machen, aber auch in diversen Ministerien unsere Anliegen deponieren. Auch in der Steiermark haben wir bei der Politik vorgesprochen und es gab eine sehr schöne Veranstaltung im Lichtenfelsgymnasium, wo wir jungen Menschen den Apfel schmackhaft gemacht haben.

## Wie kommt der steirische Apfel bei den Leuten an?

Sehr gut! Wenngleich er leider oftmals auch vergessen wird. Nach dem Motto „was man immer hat, das schätzt man halt manchmal zu wenig“ denken viele Menschen gar nicht daran, zu diesem wertvollen regionalen Produkt zu greifen. Als Apfelkönigin erinnere ich immer wieder daran!

## Das heißt, es könnten mehr Steirer-Äpfel gegessen werden?

Auf alle Fälle. Gerade jetzt rund um die Teuerungswelle sollte man nicht beim steirischen Apfel sparen und bedenken, dass in einem Apfel jede Menge Mehrwert steckt.

## Von welchem Mehrwert sprechen Sie da?

Wer einen steirischen Apfel kauft, unterstützt die heimischen Bauern, stärkt die heimischen Regionen, schafft Arbeitsplätze. Und leistet einen wichtigen Beitrag zum Klimaschutz und nicht zuletzt natürlich auch für seine Gesundheit. Ein Apfel ist außerdem ein wunderbares Stück Heimat und steirische Kultur.

## Also Apfel statt Mango?

Unbedingt! Man bedenke nur den

ökologischen Fußabdruck, den importiertes Obst und Beeren hinterlassen – die langen Transportwege, die dramatische CO<sub>2</sub>-Bilanz. Dazu kommt, dass es rund um Produktion und Arbeitsbedingungen in anderen Ländern bei Weitem nicht so hohe Standards gibt wie bei uns.

## Was tut sich am Apfelmarkt?

Es gibt köstliche neue Sorten, wie „Kanzi“ oder „Evelina“ – sogenannte Clubsorten. Aber auch alte Apfelsorten liegen stark im Trend.

## Was wünschen Sie sich für den steirischen Apfel?

Dass er das Lieblingsobst der Österreicher bleibt und die Steiermark weiterhin das Apfelland Nummer ein ist. Und: Dass jeder jeden Tag zumindest einen Apfel isst!

## 1 SCHÜTZT KLIMA

### Vom Baum in den Mund.

Wer steirische Äpfel kauft, leistet auch einen wertvollen Beitrag zum Klimaschutz. Denn: Ein steirischer Apfel legt im Schnitt gerade einmal 150 Kilometer vom Baum in den Mund zurück. Zum Vergleich: Ein Apfel aus Chile hat 13.000 Kilometer hinter sich, einer aus Südafrika gar 19.000. Ein ökologischer Fußabdruck, eine CO<sub>2</sub>-Belastung, die sich unsere Erde nicht mehr leisten sollte – oder kann.

## 2 SCHAFFT ARBEITSPLÄTZE

### Steirische Regionen stärken.

Regional kaufen ist auch ein ganz wichtiger Beitrag zum Gemeinwohl. Wenn jeder Steirer und jede Steirerin um nur 3,50 Euro internationale durch heimische Lebensmittel ersetzt, könnten allein in der Steiermark 500 neue Arbeitsplätze geschaffen werden. Sie stärken die Region und tragen zum Erhalt unserer einzigartigen Kulturlandschaft bei.

## 3 SICHERT HERKUNFT

### Garantiert aus der Steiermark.

In einen steirischen Apfel kann man mit gutem Gewissen beißen – man weiß, dass man damit das Klima schützt, Arbeitsplätze schafft und hat die absolute Garantie, dass er auch wirklich aus der Steiermark stammt, wenn Steiermark draufsteht. Damit weiß man aber gleichzeitig auch, dass dieser Apfel unter höchsten heimischen Qualitätsstandards produziert wurde. Ein hochwertiges Gesamtpaket!

## 4 FÖRDERT GESUNDHEIT

### Turbo für die Abwehrkraft.

An apple a day keeps the doctor away! Ein Spruch, der zurecht verbreitet ist. Denn: Äpfel sind reich an wertvollen Inhaltsstoffen und somit ein optimaler Immunbooster. Der Ballaststoff Pektin ist zum Beispiel ein idealer Unterstützer für die Darmfunktion und Darmmobilität. Und ein gesunder Darm ist die Basis für eine starke Abwehr. Äpfel wirken auch cholesterinsenkend und sie sind ein kalorienarmer Snack.

## REZEPT



## Styria Beef Festtagseintopf

## Zutaten (für 6-8 Personen)

2 EL Fett oder Öl  
150 g Bio-Zwiebeln, fein gehackt  
1 EL Bio-Tomatenmark  
1 EL Bio-Paprikapulver (Edelsüß)  
800 ml Wasser oder Bio-Rindsuppe  
800 g Styria Beef in 1-2 cm Würfel  
15 g Bio-Ingwer, gerieben  
1 Bio-Knoblauchzehe  
1 TL Bio-Kreuzkümmel gemahlen  
½ TL Bio-Zimt  
1 TL Bio-Kurkuma  
2 Bio-Lorbeerblätter  
15 Bio-Pfefferkörner  
20 Bio-Koriandersamen  
5 Bio-Wacholderbeeren  
Salz  
je 150 g Bio-Karotten, Bio-Sellerie, Bio-Erdäpfel, Bio-Fisolen, rote Bio-Zwiebeln und Bio-Champignons

## Zubereitung:

In einem großen Topf (sollte circa 5 Liter fassen) Öl erhitzen und Zwiebeln goldbraun anrösten. Tomatenmark dazugeben, nach ca. 2 Minuten Paprikapulver hinzugeben und kurz mitrösten. Mit Rindsuppe oder Wasser aufgießen und köcheln lassen. Rindfleisch, Ingwer, Knoblauch, Kurkuma, Zimt und Kreuzkümmel dazugeben. Lorbeerblätter, Pfefferkörner, Koriandersamen und Wacholderbeeren in einem Topf ohne Öl anrösten, in einen Teebeutel füllen und dem Fleisch beigegeben. Mit Salz abschmecken und 1 bis 1,5 Stunden köcheln lassen. Karotten, Sellerie und Erdäpfel schneiden, bissfest mitköcheln. Fisolen, rote Zwiebeln und Champignons schneiden und zwei Minuten mitköcheln lassen. Eintopf vor dem Verspeisen 2-4 Stunden ziehen lassen.



Logisch biologisch – warum Hannah Spitzer bei Rindfleisch nur zu Styria Beef Bioqualität greift.

# Bio ist für mich absolut logisch



„Bio-Fleisch kaufen bedeutet Tierwohl – und darüber hinaus noch viel viel mehr.“

**Thomas Gschier**  
Obmann Bio Ernte Steiermark

KOENIGSHOFER

Hannah Spitzer, 25, ist bekannte Fleischesserin! Aber dann kommt schon das große Aber. „Mein Motto dabei lautet: Weniger ist mehr! Außerdem setze ich auf höchste Bioqualität“, erzählt die junge Marketing-Expertin, die beim Rindfleischkauf ganz auf die Marke Styria Beef Bio schwört.

„Sprichwörtlich auf den Gusto gekommen bin ich bei einem Treffen von Bio Austria next Generation“, kurz Bang. Da wurde ich auf einige Bio-Rindfleischbauern und deren Angebote sowie die vielen Vorteile, die mit dem Kauf von heimischem Bio-Rindfleisch verbunden sind, aufmerksam“. Und die haben mich überzeugt. Denn: „Mir ist es wichtig, dass die Tiere, deren Fleisch ich esse, artgerecht und nach hohen Tierwohlstandards gehalten und gefüttert werden. Ob das so ist, kann ich gut nachvollziehen, wenn ich mein Fleischpaket direkt am Hof abhole. Das heißt, ich habe Kontrolle über das, was ich kaufe“, betont die kritische Rindfleisch-Liebhaberin. Und erzählt: „Ich kaufe immer gleich ein ganzes Paket und teile es mit meiner Familie. Beim Ko-

chen kommen die Vorteile der hochwertigen Qualität dann voll zum Tragen: Das Fleisch ist hervorragend im Geschmack, es tritt kein Wasser aus, der Braten schrumpft nicht ein.“ Am liebsten verarbeitet sie das Styria Beef Bio übrigens zu einem herzhaften, saftigen Gulasch. „Und“, so Spitzer, „auch die Tatsache, dass ich mit dem Kauf heimischer Bio-Qualität die regionalen Biobauern unterstütze, ist mir wichtig“.

„Bio-Fleisch zu kaufen, ist aber noch weit mehr als hohe Qualität

zu erwerben und Tierwohl zu unterstützen“, betont Thomas Gschier, Obmann von Bio Ernte Steiermark. Denn: „Die Biobauern und Biobäuerinnen setzen auf geschlossene Kreisläufe, auf flächengebundene Tierhaltung und fördern das Bodenleben.“

Beim Einkauf regionaler Bio-Lebensmittel hilft folgende Onlineplattform: [www.biomaps.at](http://www.biomaps.at)



DANNER

## G'SCHMACKIGE REZEPTE



Mappe mit Styria Beef-Bio-Rezepten unter: [steiermark@ernte.at](mailto:steiermark@ernte.at). Auch direkt bei den Betrieben sind Rezepte zu haben: [bit.ly/styria-beef-rezepte](http://bit.ly/styria-beef-rezepte)

## AUCH DAS CHRISTKIND KAUFT BIO

Gewusst, das auch steirische Christbäume in Bioqualität zu haben sind? Sie punkten mit kurzen Transportwegen, Frische und ressourcenschonender Kultivierung. Mit dem Kauf eines Bio-Christbaums unterstützt man im Schnitt zehn Jahre lang den biologischen Landbau. Hier geht's zum steirischen Bio-Christbaum: [bit.ly/bio-christbaum](http://bit.ly/bio-christbaum)



Herrlicher Duft in der vorweihnachtlichen Backstube: Advent-Äpfelbrot mit Kürbiskernen und Apfelchips

ESTYRIA (3)

# Besinnlich mit Steirerkraft

Vorweihnachtszeit ist Kekserzeit: Zusammenkommen, naschen und backen mit dem Besten aus der Region – Ideen für süße Steirerschmankerln.

Alle Jahre wieder werden in der Adventzeit viele Küchen zu echten Weihnachtsbackstuben. Weil das Gute immer nah liegt: Mit den besten steirischen Zutaten schmecken Kekse und Adventbrot, aber auch Kuchen und Desserts noch einmal so gut. Mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl, aber auch mit Käferbohnen, lassen sich viele süße Versuchen der besonderen Art zaubern.

„Verwendet man Steirisches Kürbiskernöl für Desserts oder

süßes Backwerk, stellt man fest, dass sein nussiges Aroma unglaublich gut mit Süßem aller Art harmoniert“, betont auch Rezept-Rocker Ludwig Sandtner. Die Steirerkraft-Rezeptdatenbank ist gut gefüllt mit einer ganzen Reihe von Ideen. Ob Advent-Äpfelbrot mit Kürbiskernen und Apfelchips (siehe Rezept), Steirische Schachbrettkekse, Käferbohnen-Schokoladen-Tarte, steirische Cupcakes mit Kürbiskernöl-Frosting, Topfendessert mit Kürbiskern-Knusper oder Kür-



biskernlikör – der Fantasie sind bei der Kreation von süßen Steirerschmankerln keinerlei Grenzen gesetzt.

Mehr Inspiration und Rezepte zum einfachen Ausprobieren finden Sie auf [www.steirerkraft.com/rezepte](http://www.steirerkraft.com/rezepte)

## ADVENT-APFELBROT

**Für 1 Laib:**  
750 g Äpfel (Sorte nach Wahl), 5 EL Honig, 1 TL Zimt (gemahlen), 2 TL Ingwer (gemahlen), 2 TL Kardamom (gemahlen), 2 EL Backkakao, 200 g getrocknete Früchte nach Belieben, 100 g Steirerkraft Apfelchips, 200 g Steirerkraft Kürbiskerne naturbelassen, 500 g Dinkelmehl (glatt), 1 Pkg. Backpulver

**Zubereitung:** Äpfel waschen und samt der Schale grob reiben. In einer großen Schüssel geriebene Äpfel, Honig, Gewürze, Backkakao, Trockenfrüchte, Apfelchips und Kürbiskerne gut vermengen. Die Masse zugedeckt im Kühlschrank mehrere Stunden – besser noch über Nacht – ziehen lassen. Ofen auf 160 °C Heißluft vorheizen. Mehl mit Backpulver in einer separaten Schüssel mischen, dann die Fruchtemasse mit den Händen unterkneten, sodass ein kompakter Teig entsteht. Den Teig auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit feuchten Handflächen einen Laib formen. Im Ofen 55-65 Minuten backen und ausgekühlt mit Butter und Honig genießen.



Das Video zum Nachbacken gibt es hier:

## HAPPY FOOD AUS DER STEIERMARK

**25 Prozent Rabatt auf Kürbiskerne – Adventaktion im Steirerkraft Onlineshop.** Damit das Backen noch mehr Freude macht, gibt's bis 24. 12. 2022 von Steirerkraft mit dem Aktionscode „Kekser!“ 25 Prozent auf Kürbiskerne naturbelassen, gehackt und gerieben sowie Kürbiskerne Backware. Weitere 20 außergewöhnliche Gerichte hat Rezept-Rocker Ludwig Sandtner kreiert. Daraus entstanden ist „Nouvöl Cuisine 9 – Die neue steirische Küche trifft Happy Food“. Ein einzigartiges Kochbuch, das ganz einfach Spaß macht. Erhältlich im Steirerkraft Onlineshop. [www.steirerkraft.com](http://www.steirerkraft.com)





**Anbau.** Im Frühling kommen die sogenannten Fehser, also die Kren-Setzlinge, in die Erde. Sie sind fingerdick, etwa 30 Zentimeter lang und werden in einem Abstand von ca. 70 Zentimetern waagrecht in die Erde gelegt – eine aufwendige und fordernde Handarbeit.

**Kren heben.** Der Juni ist eine besonders arbeitsintensive Zeit. Bei jeder Pflanze werden die Triebe bis auf den kräftigsten abgeschnitten. Dazu wird die Wurzel vorsichtig gehoben und nachdem die Haupt- von den Seitenwurzeln befreit ist, wieder vorsichtig mit Erde bedeckt.

**Ernte.** Der Herbst steht ganz im Zeichen von Ernte, Aufbereitung und Lagerung. Die Blätter werden gehäckselt, mit einem Krenpflug wird die Wurzel aus der Erde gehoben und letztlich per Hand herausgeholt. Am Betrieb erfolgt dann schließlich die Aufbereitung.

**Aufbereitung und Lagerung.** Krenwurzeln werden verkaufsfertig aufbereitet: Die Erde wird entfernt, der Kopf wird poliert und die Seitenwurzeln werden von der Hauptwurzel abgetrennt. Diese Fehser werden kühl gelagert und dienen als Setzlinge für das nächste Anbaujahr.

Steirische Kren-Bauern leisten unzählige Handgriffe, bis Topqualität gerieben werden kann.

# Volle Power für die scharfe Wurze

Steirischer Kren g.g.A. ist zweifelsohne eine Powerwurzel! Köstlich und reich an wertvollen Inhaltsstoffen. Aber: Sie verlangt den Bauern ganz viel Power ab. Der Volksmund sagt nicht umsonst: Der Steirische Kren g.g.A. will jeden Tag seinen Herren sehen. Das heißt, die steirischen Krenbauern müssen rund ums Jahr Hand anlegen, bis letztlich hochwertige Krenwurzeln am Teller landen können. Siehe oben! Dieser Ganzjahreseinsatz macht Steirischen Kren g.g.A. zu einer der aufwendigsten Kulturen überhaupt. Einer der arbeitsintensivsten Schritte ist in diesem Zusammenhang das sogenannte „Kren heben“. Dabei werden, Ende Mai bis Juni, die Wurzeln freigelegt und alle Triebe



Einfach jede Träne wert: Steirischer Kren g.g.A. FRANKL

bis auf den kräftigsten sowie auch die Seitenwurzeln entfernt. Das erfordert viele Stunden mühsame gebückte Arbeit und viel Geschick. In einer steirischen Krenwurze steckt aber auch jede Menge Innovationsgeist, denn viele der speziellen Maschinen werden

von den Landwirten eigens konstruiert und laufend weiterentwickelt. Zusätzlich zur intensiven Arbeit, viel davon per Hand, braucht es aber auch entsprechendes fachliches Know-how, bis diese scharfe Wurze in hochwertiger Qualität vorliegt.

**Harte Arbeit also,** die in jüngster Zeit außerdem mit einer Reihe weiterer Herausforderungen verbunden ist – das reicht von erschwerenden Produktionsbedingungen aufgrund von Wetterkapriolen bis zu explodierenden Düngpreisen. Umso wichtiger also,

zu heimischer Qualität zu greifen und die steirischen Krenbauern zu unterstützen.

**Steirischer Kren g.g.A.** trägt seit 14 Jahren das EU-Gütesiegel „geschützte geografische Angabe (g.g.A.)“. Die Powerwurzel wird auch wegen ihrer Vielseitigkeit sehr geschätzt – von der Suppe bis zum Dessert sorgt das Traditionsgemüse für kulinarischen Genuss.

Mit 53 zertifizierten Betrieben und einer Anbaufläche von 302 Hektar ist die Steiermark das Krenland Nr. 1 in Österreich.

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union  
 Bundesministerium Land- und Forstwirtschaft, Regionen und Wasserwirtschaft  
 LE 14-20 Entwicklung für den Ländlichen Raum  
 Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.



## STEIRISCHE KRENSUPPE MIT RÄUCHERFORELLE



**Zutaten für 4 Portionen:** 20 g Butter | 1 mittelgroße Zwiebel | 20 g glattes Mehl | 1 l klare Gemüsesuppe | 150 g Rahmfrischkäse | Salz und Pfeffer | Saft von ½ Zitrone | 4 EL frisch geriebener Steirischer Kren g.g.A. | frische Kräuter (Kresse, Dill) | 150 g Räucherforelle

**Zubereitung (ca. 20 Min.):** Die Butter in einem Topf zerlassen und die fein geschnittene Zwiebel darin glasig anschwitzen, das Mehl hinzugeben und leicht bräunen, mit Gemüsesuppe aufgießen, den Frischkäse dazugeben und unter ständigem Rühren auflösen und leicht köcheln lassen. Die Suppe mit Salz, Pfeffer und dem Zitronensaft würzen. Zum Schluss erst den Steirischen Kren g.g.A. zugeben und servieren. Klassisch passt zur Suppe Räucherforelle. Dazu das Filet in Streifen schneiden, kurz erwärmen und mit der Suppe anrichten.

**Tipp:** Als Einlage in die Krensuppe passen ebenso gut Erdäpfelstroh oder Weißbrotwürfel.

## FREIHEIT UND URSPRÜNGLICHKEIT, DIE MAN AM GAUMEN SCHMECKT



**Das Glücksgally.** „Mehr Bio geht nicht“ ist das Motto von Galloway-Züchter Günther Schorrer. Glückliche Rinder bis zur Schlachtung. [gluecksgally.at](http://gluecksgally.at)



**Das Weideborsti.** Bis zur stressfreien Schlachtung leben die Tiere bei Wolfgang Dunst im Schweine-Paradies. Freiheit, die man schmeckt! [weideborsti.at](http://weideborsti.at)

Mensch, Tier, Natur! Rund um den Steirerhof wird eine einzigartige Wertschöpfungskette gelebt.

# Alle haben's gut! Die Gäste haben das Beste

Was ergibt die Zusammenarbeit eines visionären Spitzenkochs und zweier Idealisten rund um die Rinder- und Schweinezucht? Genau: kulinarische Höchstgenüsse und eine einzigartige regionale Wertschöpfungskette. Das schmackhafte Ergebnis bekommen die Gäste im Hotel Steirerhof in Bad Waltersdorf Tag für Tag serviert. Und dafür begibt sich Küchenchef Johann Pabst regelmäßig auf die Suche nach besonderen Lebensmitteln in der Region.



„Natur, Tiere und letztlich deren Fleisch werden mit höchstem Respekt behandelt.“  
**Wolfgang Dunst**  
 Schweinezüchter

**In puncto Schweine- und Rindfleisch** hat der Visionär zwei kongeniale Partner gefunden – den Rinderzüchter Günther Schorrer und den Schweinezüchter Wolfgang Dunst; beide aus Kaindorf bei Hartberg. „Sie liefern mir genau das, was ich für meine Besonderheiten am Teller brauche“, schwärmt Pabst von seinen beiden Fleischproduzenten. Er kocht nämlich mit Begeisterung und Überzeugung abseits des Mainstreams. Das heißt: „Bei mir wird von nose to tail das gesamte Tier verarbeitet. Da gibt's dann etwa geschmorte Backerl oder Och-

senschlepp. Das sind nicht nur besondere Gaumenfreuden, das ist auch höchste Wertschätzung und ein Koch, der sich ganz darauf verlassen kann, höchste Qualität zu erhalten. Und letztlich Gäste, die Besonderheiten serviert bekommen, die es in dieser Form wohl kaum ein zweites Mal gibt.

Ein perfektes regionales Netzwerk ermöglicht höchste Qualität auf dem Teller  
 KRUG

**Freiheit,** die man schmeckt und die nur Gewinner kennt: Tiere, die ein paradiesisches Dasein führen.



„Für mich als Bauer ist die Zusammenarbeit mit einem Koch wie Hans Pabst ein Traum.“  
**Günther Schorrer**  
 Biobauer



Zu den Rezepten



# Der steirische Christbaum ist ein Klimawunder

Unschlagbare Qualität, einzigartiger Duft und Klimaschützer – kein Weihnachten ohne steirischen Baum.

Wenn in Zeiten wie diesen so manches in Frage gestellt wird, eines steht außer Zweifel: Ein steirischer Christbaum gehört zum Weihnachtsfest – aus Tradition und als Statement zum Klimaschutz!



„Ein steirischer Christbaum ist aus vielerlei Gründen ein Statement zum Klimaschutz.“

**Martina Lienhart**  
Christbaum-Obfrau

**Christbäume aus der Steiermark** haben nämlich einen ganz hohen ökologischen Wert. Und das lange bevor sie glanzvoller Mittelpunkt des Weihnachtsfestes sind und auch noch danach. „Ein Hektar Christbäume entnimmt in den zehn bis vierzehn Jahren, die er zum Aufwuchs benötigt rund 7.500 Liter Kohlendioxid aus der Luft. In dieser

Zeit werden 230 Kubikmeter Luft gefiltert und rund 8.000 Liter Sauerstoff an die Luft abgegeben“, gibt die steirische Christbaum-Obfrau Martina Lienhart Einblick in das Klimawunder steirischer Christbaum.

**Nach Weihnachten** werden die meisten Christbäume zu Hackgut verarbeitet und entweder kompostiert oder als Brennmaterial genutzt. Harald Ofner, Geschäftsführer der steirischen Christ-

baumbauern: „In der Steiermark fallen etwa 420.000 Christbäume an. Das sind rund 1.740 Tonnen Biomasse, die an die 6.460 Megawattstunden an Fernwärme ergeben und damit 5.170 österreichische Durchschnittshaushalte einen Monat lang mit CO<sub>2</sub>-neutraler Energie versorgen können.“ Und: Kompostiert ergeben die Christbäume wertvollen Humus. Auch die kurzen Transportwege machen steirische Christbäume zu wichtigen Klimaschützern.

**Glanzvoller Mittelpunkt des Weihnachtsfestes: ein steirischer Christbaum!**

ADOBE



## VORTEIL HEIMISCHER BÄUME

**Topqualität.** Steirische Bäume werden spät geerntet und ideal gelagert – sie behalten lange ihre Nadeln und duften herrlich.

**Klimaschutz.** Mit einem Hektar Christbaumkultur können 100.000 Autofahrten kompensiert werden. Ein Hektar Christbaumkultur bindet jährlich 14,5 Tonnen schädliches CO<sub>2</sub>.

**Nachnutzung.** Kompostierte Christbäume liefern hochwertige Blumenerde.

## PLASTIKBÄUME SIND KLIMAKILLER

**Da kommen sie her.** Künstliche Christbäume werden vorwiegend in China produziert und mit Containerschiffen in die ganze Welt transportiert – das wirkt sich negativ auf die CO<sub>2</sub>-Bilanz aus.

**Das steckt drinnen.** Künstliche Weihnachtsbäume bestehen aus Polyvinyl und Chlorid (PVC), Polyethylen und Polypropylen – langlebige Kunststoffe, die speziell zu entsorgen sind.

**Der Trend ist gestoppt** Die Nutzung von Plastik-Christbäumen geht stark zurück und liegt mit etwa zehn Prozent auf dem niedrigsten Niveau seit 2003. Naturbäume sind wieder im Kommen!

## ... UND NOCH ETWAS

**Gewusst, dass...** ...dieses PEFC Qualitätssiegel ein Garant dafür ist, dass das jeweilige Holz beziehungsweise Holzprodukt aus nachhaltiger Waldbewirtschaftung stammt und nachhaltig produziert wurde? Beim Kaufen drauf schauen!

