

Presseinformation

Graz, 30. Jänner 2023

Innovationspreis „Vifzack“ der Landwirtschaft: Spannende Initiativen mit frischem Wind

Zukunftsweisende, clevere und intelligente Projekte werden ausgezeichnet

Pein: Innovationspreis ist Booster für besondere Ideen in der Landwirtschaft. Mit dem Agrarinnovationspreis „Vifzack 2023“ werden frische Ideen, neue Impulse und zukunftsweisende Lösungen der steirischen Bäuerinnen und Bauern ausgezeichnet. *„Der Preis fördert die Innovationskraft der steirischen Landwirtschaft und soll ein Booster für besondere Ideen sein und die Innovationspotenziale entfesseln“*, betont Vizepräsidentin Maria **Pein**. Bereits zum sechsten Mal verleiht die Landwirtschaftskammer den „Vifzack“, heuer erstmals mit Unterstützung der Steiermärkischen Sparkasse. Beim diesem Publikumsvoting wurden insgesamt knapp 34.000 Online- und Unterschriftenstimmen abgegeben. Die sechs Bestplatzierten werden heute der Öffentlichkeit vorgestellt, die Ehrungsfeier für alle teilnehmenden Betriebe ist am 2. März im Steiermarkhof. Das Preisgeld für den Sieger ist mit 2.500 Euro dotiert. Der Zweitplatzierte erhält 1.500 Euro und dritte Platz wird mit einem LFI-Weiterbildungsgutschein von 500 Euro gewürdigt.

Brugner: Brücke schlagen zwischen Landwirtschaft und Verbrauchern. *„Mit dem Innovationspreis schlagen wir eine Brücke zwischen moderner Landwirtschaft und den Verbrauchern. Wir zeichnen ein realistisches Bild von der Landwirtschaft und zeigen den Verbrauchern, welche Vorteile sie von der jeweiligen Innovation der landwirtschaftlichen Betriebe haben“*, betont Kammerdirektor Werner **Brugner**. Und weiter: *„Die Ideenvielfalt und Innovationsbereitschaft in der steirischen Landwirtschaft ist sehr groß. Immer mehr Bäuerinnen und Bauern verlassen alte Pfade und gehen neue Wege. Die sechs Bestplatzierten zeigen dies vor“*.

Oliver Kröpfl, Vorstand Steiermärkische Sparkasse. Die Steiermärkische Sparkasse unterstützt den Agrarinnovationspreis „Vifzack 2023“, weil uns die Weiterentwicklung und der Fortbestand landwirtschaftlicher Betriebe ein wichtiges Anliegen ist. Innovationen sind kein Zufall, vielmehr sind sie umgesetzte Ideen, die aus Erfahrungen, Fachwissen und Zukunftserwartungen entwickelt werden, um die Erfolgchancen eines Betriebes abzusichern. In unserem GründerCenter steht ein erfahrenes Experten-Team mit umfassendem Service zur Verfügung, wenn es um die verlässliche Unterstützung bei der Umsetzung von innovativen Konzepten geht.



Die sechs bestplatzierten Projekte (nach dem Alphabet)

Projekt: Trendsetter mit exotischem Superfood Edamame nicht nur für vegane und

vegetarische Ernährung. Auf der Suche nach Neuem haben die Gemüsebauern Denise und Matthias **Janisch** aus Kroisbach/Feistritz vor drei Jahren ein vitaminreiches Superfood entdeckt – die Gemüsesojaart Edamame, die sie anfänglich im kleinen Rahmen kultiviert haben, um herauszufinden, welche Anforderungen sie an Boden, Klima und Pflege stellt und um den Markt auszuloten. Diese kalorienarme Hülsenfrucht mit ihren leuchtend grünen, besonders saftigen Bohnen und dem leicht nussig-süßlichen Geschmack haben alles, was eine vegetarische sowie vegane Ernährung verlangt. Sie sind aber auch eine wertvolle Beilage: eiweiß- und ballaststoffreich, reichlich ungesättigte Fettsäuren sowie Mineralstoffe.

Gerade weil Edamame hierzulande kaum bis gar nicht bekannt ist, sieht Familie Janisch eine einmalige Chance, Trendsetter zu werden: Auf 10.000 Quadratmetern hat sie im Vorjahr diese doch sehr arbeits- und zeitintensive Sojapflanze kultiviert, erhebliche Summen in eine Spezialerntemaschine investiert und mit renommierten Spitzengastrobetrieben als Abnehmer die Feuertaufe am Markt bestanden.

Schon heuer werden Denise und Matthias Janisch den Edamame-Anbau marktkonform ausbauen und neben der Frischsaison von August bis Anfang Oktober auch veredelte, feine Spezialitäten wie Edamame-Humus, Edamame-Schoko-Dragees oder geröstete Edamame-Bohnen zum Knabbern (ähnlich wie Erdnüsse) anbieten.

Projekt: Rare Kreativ-Biere. Unter der Dachmarke „Terra Cervisiae“ firmieren die Kreativbiere von Stefan **Kirchengast** (29), die in Schützing unweit der bekannten südoststeirischen Manufakturen Gölles und Zotter gebraut werden. Bierkenner schätzen die fein abgestimmten Nuancen seiner Bier-Raritäten, deren Zutaten teils aus regionalem Wildhopfen und saisonalen Früchten bestehen: Je nach Sorte erkennt der Gaumen frische, vom verwendeten Hopfen stammende Zitrusaromen wie bei der Sorte „Sorrent“, Honigaromen aus der eigenen Imkerei enthält die Sorte „Riegersburg“, blumig-duftige von Holunderblüten aus dem eigenen Anbau lassen sich beim Bier „Kornberg“ ausmachen, die allesamt absolute Raritäten sind. Mit der dunklen Biersorte „Santorin“ sind die Bierliebhaber auf den Spuren des Vulkanlandes, hat sie doch ein kräftiges Röstaroma sowie ein Schoko- und Kaffee-Bouquet, welches das Malz liefert. Exotisch schmeckt die Sorte „Havanna“ und einen zart-hopfigen Ton besitzt das Wildhopfenbier „Schützing“, das nach seinem Heimatort benannt ist. Komplettiert werden seine Kreativbiere saisonal mit dem leichten fruchtigen Sommerbier „Cassis“, welches mit selbst angebauten schwarzen Johannisbeeren gebraut wird, sowie mit dem weihnachtlichen Gewürzbier „Oberndorf“.

Nach dem ersten Brauversuch vor drei Jahren ist der Bioobstbauer Stefan Kirchengast bereits auf dem Wachstumspfad: Die neu angeschaffte Brauanlage wird in neuen Räumlichkeiten installiert, um voraussichtlich ab Mai/Juni monatlich 200 Liter seines Hopfensaftes herzustellen, mit dem Ziel, die Produktionsmenge langsam aber stetig zu steigern. Der ausgebildete Obstbaumeister arbeitet

umwelt- und ressourcenschonend, will sich künftig bei Bierwettbewerben messen und sieht für sein neu entwickeltes betriebliches Standbein sehr gute Marktchancen, die ihn beflügeln.

Projekt Erlebnis Bauernhof. Trendsetter sind auch Andrea und Wolfgang **Kogler** auf ihrem Höllerhof in St. Lorenzen am Wechsel. Sie haben einen zukunftssträchtigen Betriebszweig speziell für Stadtkinder vorbildlich entwickelt: Auf ihrem Milchvieh- und Waldwirtschaftsbetrieb finden schon seit einigen Jahren Erlebnis- und Schullandwochen für Schulkinder aus Wien und Graz statt. *„Unser Bauernhof ist für die Kinder und Jugendlichen ein faszinierendes Lernerlebnis“*, sagt Kogler. Als Absolventin der Höheren Lehranstalt für Landwirtschaft und Ernährung in Graz-Eggenberg und Seminarbäuerin bietet sie den Kindern ein reichhaltiges und abwechslungsreiches Programm während des meist einwöchigen Aufenthalts, bei dem die Kinder die Landwirtschaft nicht nur hautnah erleben, sondern auch den Weg der Erzeugnisse vom Hof bis ins Regal kennenlernen. Viel Freude haben die Kinder vor allem auch beim Brotbacken, Käseherstellen, Buttershaken und vielem anderen mehr. Besonders beliebt sind seit geraumer Zeit die ein- bis zweiwöchigen Feriencamps von Juli bis Schulbeginn im September. Andrea und ihr Ehemann Wolfgang Kogler, der auch Landwirtschaftsmeister ist, sind mit diesem Betriebszweig voll ausgebucht. Sie sind Gastgeber für rund 600 Schulkinder, allein die Feriencamps im Sommer besuchen etwa 200 Kinder. Jetzt geht es Familie Kogler darum, diesen Betriebszweig „Schule am Bauernhof“ nachhaltig abzusichern.

Projekt: Kunterbunte Eier von seltenen Hühnerrassen. Mit ihren seltenen Hühnerrassen hat Andrea **Pauli** (34) vom Frötscherhof in St. Marein/Graz Fuß gefasst und ist als Nebenerwerbslandwirtin mit ihren kunterbunten Eiern auf Erfolgskurs. Ihre schokobraunen, braun gesprenkelten, verschieden-cremefärbigen, oliv- und mintgrünen sowie blauen, zart-rosa-färbigen und schneeweißen Eier sind das Markenzeichen sowie eindrucksvolles Aushängeschild des Frötscherhofs. Das Positive dabei: Der Markt für diese außergewöhnlich bunten Eier ist sehr zur Freude von Andrea Pauli noch längst nicht ausgeschöpft und hat erhebliches Potenzial. Ihre qualitätsbewussten Kunden kommen nicht nur aus der Region direkt zum Hofladen, sondern mittlerweile auch aus ganz Österreich. *„Per Postversand kommen die Eier auch heil an“*, unterstreicht die internetaffine Jungbäuerin. Ihren jüngsten Coup hat sie mit Bruteiern ihrer seltenen Hühnerrassen gelandet. Das Konzept dieser interessanten Nische geht voll auf: Nach drei Wochen schlüpfen sehr zur Freude ihrer österreichweiten Kunden die Küken, die dann selbst kunterbunte Eier legen. Viel Wissen um die Haltung und Betreuung der verschiedenen Hühnerrassen – wie Altsteirer, schwedische Blumenhühner, Araucana, Marans sowie Perlhühner – sowie großer Einsatz stecken hinter dieser aussichtsreichen Initiative. *„Gehalten werden diese vielfältigen Buntleger in 15er-Gruppen mit jeweils zwei Hähnen“*, sagt Pauli, für die gelebte Nachhaltigkeit selbstverständlich ist. Zuletzt hat sie jährlich mehr als 2.000 Bruteier und mehr als 10.000 bunte Eier an die anspruchsvollen Kunden gebracht.

Projekt: Geballte „Zetzkraft“ mit naturbelassenem Dünger aus Schafwolle. Die Schaf- und Hochlandrinderhalter Doris und Helmut **Schröck** aus Anger in der Oststeiermark haben aus der bisher wenig beachteten Schafwolle ein neues, zukunftssträchtiges Standbein für ihren Biobauernhof

geschaffen: Aus Schafschurwolle stellen sie im Sinne der Kreislaufwirtschaft naturbelassenen Biodünger in anwenderfreundlicher Pelletsform her. Dieser lange in Vergessenheit geratene Langzeitdünger gibt mehrere Monate seine wertvollen Nährstoffe (Stickstoff, Kalium, Phosphor) ab und sorgt für gesundes Wachstum bei Gemüse im Garten, Hochbeet oder Balkonpflanzen, bei Blumen im Topf oder Beet sowie bei Ziersträuchern oder Obstgehölzen.

Corona war für Familie Schröck der Schlüssel, der seit 2021 konkrete Pläne für diesen innovativen Weg reifen ließ. Mehrere Hürden wie beispielsweise das Zerkleinern der Schafschurwolle gab es zu überwinden, in eine Pelletier-Anlage musste kräftig investiert werden und das Produkt musste erst markt- und vertriebsreif gemacht werden. Mit Dezember 2022 kamen dann die ersten steirischen Schafwoll-Düngerpellets der Marke „Zetzkraft“ auf den Markt. Der Erfolgskurs scheint aber vorgezeichnet zu sein: Die Landring-Lagerhäuser im Bezirk Weiz, mehrere regionale Hofläden und der eigene Online-Shop sorgen jetzt schon für guten Absatz des in kompostierbaren 300 Gramm-Bechern und Zwei-Kilo-Sackerln erhältlichen Ökodüngers. Gespräche mit Gärtnereien und Gartenbaubetrieben laufen vielversprechend. Speziell für die kommende Gartensaison wird Naturdünger von etwa 3.000 Kilo Schafwolllocken aus dem Almen- und Weizer Bergland für den Markt vorbereitet.

Projekt: Größtes Rind der Welt mit voller Transparenz und kunstvollem „Chianina-Atelier“ mit Popup-Store. Wir setzen auf volle Transparenz und unsere Kunden und Gäste sollen unsere Tiere beobachten können, um nicht nur zu erfahren, dass Lebewesen hinter kostbarem Fleisch stehen, sondern dieses auch seinen Preis hat. Mit dieser Haltung setzt Nino **Sifkovits**, der mit seiner Premium-Fleischlinie von der größten Rinderrasse der Welt, den italienischen Chianina-Rindern, neue Maßstäbe im Hochpreissegment. *„Wir investieren heuer und nächstes Jahr in einen hochmodernen Tierwohl-Mutterkuhstall und ein avantgardistisch künstlerisch gestaltetes Chianina-Atelier, das als Popup-Store wertbewusste Kunden anzieht“*, sagt ein hochmotivierter Nino Sifkovits, dem die Betreuung und Haltung seiner Tiere „großen Spaß“ macht.

Neben seinen etwa 50 Chianina-Rindern – er ist der einzige steirische Züchter – mästet Sifkovits weiters exklusive Iberico-Schweine und hält auch 100 französische Fleischschafe der Rasse Ile de France. Sein innovativer Weg bestärkt ihn in seinen weiteren Ausbauplänen: Schon jetzt beliefert er mit seinem Premium-Fleisch die regionale Top-Gastronomie wie die Weinbank in Ehrenhausen, das San Pietro in Graz-St. Peter, die Haubenlokale „Terra“ und „Die Mühle“ in Stainz oder die Geschwister Rauch in Trautmannsdorf. Mit Hofboxen für den größten deutschen Kulinarikhändlers Kreuzers hat im Hochpreissegment auch am deutschsprachigen Markt inklusive der Schweiz Fuß gefasst.

Kooperationspartner ist auch die renommierte Fleischerei Buchberger in Pöllau – gemeinsam mit Robert Buchberger wird an vielen neuen Projekten und Produkten gearbeitet. Mundpropaganda ist für seinen Ab-Hof-Verkauf sehr wichtig, auch wenn der Chianinahof auf Instagram mit 25.000 Followern überaus erfolgreich ist.

Kontakt: Mag. Rosemarie Wilhelm, rosemarie.wilhelm@lk-stmk.at, 0316/8050-1280, 0664/1836360