

Genuss auf steirisch

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

GENUSS *auf steirisch*



Steirisch in den Sommer

Steirerkraft setzt auf den perfekten Genussmoment und lädt zu einer kulinarischen Reise.

Seiten 8/9



SCHWEIN ZEIGT SEINE BESTE SEITE

Grillprofis sorgen mit speziellen Schnitten für neue Geschmacks-Erlebnisse rund ums Schwein. **S. 2/3**



DAS „WEIN GUT ZUM LESEN“ JUBELT

Weingut des Jahres: Andrea und Andreas Posch haben den steirischen Weinolymp erklommen. **S. 6/7**



STEIRISCHE WÄLDER WACHSEN

Sechs Millionen Neupflanzungen jährlich sorgen für den gesunden, klimafitten Wald von morgen. **S. 12**

Eine Beilage der Landeskammer für Land- und Forstwirtschaft

EDITORIAL



Franz Titschenbacher,
Präsident der steirischen
Landwirtschaftskammer

MELBINGER

Wer verdient am Bauern?

Unser Leben wird an allen Ecken und Enden teurer – ein pauschales Gefühl, das sich zurzeit weithin breit macht. Auf manche Bereiche trifft das besonders zu, auf andere wiederum weniger. Unsere bäuerlichen Betriebe stecken da in einer Art Doppelmühle: Einerseits kämpfen sie mit Preisanstiegen etwa rund um Energie, Futter- und sonstige Betriebsmittel, andererseits kommt bei ihnen vom Lebensmittelpreis kaum etwas an. Der Anteil der Landwirtschaft ist dahingehend nämlich verschwindend gering. Für den Weizen, der in einer Semmel steckt, erhält der Bauer magere zwei Cent. Das sind nur 6,1 Prozent vom durchschnittlichen Verbraucherpreis von 32 Cent. Oder: Für einen Liter Milch bekommt der Bauer aktuell weniger als 50 Cent, im Handel zahlt der Kunde dafür das Dreifache. Wer verdient also an den hochwertigen Produkten unserer Landwirte? Die Gewinne bleiben offensichtlich wo anders hängen. Und so bringen steigende Produktionskosten und sinkende Erträge die Höfe mehr und mehr unter Druck. Hier braucht es dringend Transparenz und Fairness. Das haben sich unsere Bäuerinnen und Bauern mit ihren hochwertigen Lebensmitteln verdient.

Diese Schnitte sind einfach nur saugut!

Grillprofis schwören jetzt auf ganz spezielle Cuts beim Schwein.



Was lange Zeit nur dem Rind zugeschrieben wurde, liegt jetzt auch beim Schweinern groß im Trend: Edle Schnitte von Porterhouse über T-Bone bis Tomahawk für den ultimativen Grillgenuss. Denn: „Von der Anatomie her ist der Rückenteil des Schweines nicht viel anders als der vom Rind, aus dem ja die begehrten Stücke wie Rumpsteak oder Ribeye gewonnen werden“, macht Fleischsommelier und Grillprofi Georg Nickl Lust auf neues Grillvergnügen rund ums Schwein.

Das einzige Geheimnis dahinter: Der spezielle Schnitt (siehe rechts). Grillprofis setzen jetzt

also auch beim Schwein auf Cuts, wie man das vom Rind längst kennt. Nickl: „Porterhouse oder Tomahawk lassen sich ideal auch vom Schweinern herausschneiden und in entsprechender Dicke auf dem Grill zu herrlichen Fleischgenüssen verarbeiten.“ Selbst was die Kerntemperatur angeht, tut sich Neues: Entgegen der lang gängigen Meinung muss nämlich Schweinefleisch keinesfalls völlig durchgegrillt werden. Im Gegenteil: „Ein gutes Porterhouse vom Schwein sollte innen unbedingt noch rosa sein. Dafür darf man mit der Kerntemperatur allerdings gerade einmal knapp an die 60 Grad gehen“, empfiehlt der Grillprofi. Und auch der Trend zum Marinieren ist von gestern: „Für den optimalen Genuss



Styrlabrid-Chef Raimund Tschiggerl (o.) und Stv. Hans-Peter Bäck
LUEF LIGHT

TIPPS VON GRILLMEISTER GEORG NICKL

Hochwertiges Fleisch! Regel Nummer eins für ein gelungenes Stück Grillfleisch – zu steirischem Qualitätsschwein greifen.

Fetttrand am Fleisch lassen! Es verbessert den Geschmack, das Fleisch bleibt saftiger.

Nicht marinieren! Teile nur salzen. Wenn, dann kurz vor dem Fertigwerden Marinade.

Kurz grillen, lange rasten! Gutes Schweinefleisch darf und soll innen noch zart rosa sein.

DIE STARKEN STEIRISCHEN SCHWEINEFLEISCHMARKEN

styrlabrid.at

100 Prozent steirisch gentechnikfrei, Auslauf ins Freie, nachhaltige Wirtschaftsweise u. v. m.



absolut-steirisch.at

Top-Qualität, Mast vorwiegend mit heimischem Mais, kurze Transportwege usw.



vulkanland-schwein.at

Geboren in der Steiermark, gemästet, geschlachtet, verarbeitet im Vulkanland.



www.steirenglück.at

100 Prozent Steiermark – keine langen Transportwege, AMA-Gütesiegel-Qualität.



Genuss auf steirisch 3/12

Samstag, 24. Juni 2023

Für das geschmackliche I-Tüpfchen beim Grillen: Schweinefleisch mit speziellem Schnitt

WERNER KRUG (3)

braucht es ein gutes Stück Schweinefleisch, unbedingt mit Fettrand, ein bisschen Fleur de Sel - und sonst gar nichts", betont Nickl.

Sein Spezialtipp: „Die Fledermaus! Ein verstecktes Stück auf der Innenseite des Beckenknochens. Das marmorierte Fleisch ist ganz besonders zart und geschmackvoll und darf daher auch nur sehr zart gegrillt werden.“

Die Vorteile dieser Cuts: Jedes Teilstück für sich sorgt für ein

ganz individuelles Geschmackserlebnis! Wobei das Um und Auf natürlich die hohe Fleischqualität ist. „Dafür garantieren unsere heimischen Schweinebauern“, verweist Styriabrid-Geschäftsführer Raimund Tschiggerl insbesondere auf die starken steirischen Schweinefleischmarken (siehe

links unten). Und betont: „Der Kunde kommt dabei zusätzlich in den Genuss absoluter Transparenz, höchster Produktionsstandards, strengster Qualitätskontrollen und kurzer Transportwege.“

All das schmeckt man natürlich auch am Teller.“



GENUSS auf steirisch 3



AUF DEN CUT KOMMT'S AN

1 Porterhouse. Stück vom Filet, zwei bis vier Zentimeter dick. Am Grill oft wenden; nur Speckseite soll nahe am Feuer sein. Knapp 60 Grad im Kern, das Fleisch soll innen noch zart rosa sein. Königsklasse!

2 Fledermaus. „Verstecktes“ Teil von der Innenseite des Beckenknochens - bei Feinschmeckern groß im Trend, marmoriert, zart und überaus geschmackvoll.

3 Tomahawk. Die Karree-Krone mit Rippenstück hat eine tolle Optik und ist im Geschmack etwas intensiver. Diese Koteletts mit Knochen mindestens zwei Zentimeter dick schneiden.

Sind die Äcker und Wiesen fort, fehlt das Essen uns vor Ort.

Stoppen wir die Verbauung Österreichs!

HV
ÖSTERREICHISCHE
HAGELVERSICHERUNG



Vom Kenner zum Könner

Grillen ist mehr als Essen zubereiten – es ist Trend, Leidenschaft, Zusammenseln und Können. Im AMA-Grillclub zeigen Profis, wie es geht.

Die Familie, die Clique steht um das offene Feuer, das Holzknistert, bald brutzeln die ersten Fleischstücke – eine angenehme Duftwolke zieht durch den Garten. Grillen wird mehr und mehr zum gesellschaftlichen Ereignis. Da steht nicht nur einer am Grill und die anderen warten aufs Essen. Es stehen alle ums Feuer, es legen alle Hand an, es wird gefachsimpelt und geplaudert, während Fleischstücke von höchster heimischer Qualität alle Zeit der Welt haben, vor sich herzugrillen – und vor allem, um zu rasten.

Dabei dauert es zwar länger, bis die Köstlichkeiten auf dem Teller liegen, dafür wird das Grillfest zu einem einzigartigen Miteinander. Grillen ist immerhin Essenszubereitung in seiner ursprünglichsten Form – verbunden mit einem einzigartigen zeitgeistigen Lebensgefühl.

Deshalb an alle, die sich gerne übers Grillen austauschen möchten: Im AMA-Grillclub mitmachen und profitieren – ganz nach dem Motto „Vom Kenner zum Könner“. Die kostenlose und unverbindliche Mitgliedschaft hat zudem viele Vorteile: Es werden für die Mitglieder regelmäßig Grillrezepte, Tipps und Tricks von Grillexperten, Videos, Produkttests und Informationen über Neuentwicklungen zur Verfügung gestellt. Man erfährt die

neuesten Trends, bekommt wertvolle Warenkunde und kann sich an Grillkursen beteiligen. Außerdem erhält jedes Clubmitglied kostenlos die digitale Ausgabe des Magazins „Grillzeit“. Mittlerweile nutzen bereits 11.000 Mitglieder diese Möglichkeit und genießen die Vorzüge, des AMA-Grillclubs.

Übrigens: Wer die Grillprofis Jenny Gruber und Patrick Bayer hautnah erleben möchte, hat die Möglichkeit, sich mit ihnen, wie mit mehr als 900 Mitgliedern, über die neu geschaffene Facebook-Plattform auszutauschen: www.facebook.com/groups/amagrillclub/. Die beiden geben Tipps, verraten ihre Lieblingsrezepte und stehen gerne für Fragen bereit. Jenny hat übrigens das Brotbacken am Grill perfektioniert, Patrick ist Steak-Profi.



GRILLEN WILL GELERNT SEIN



Grill-Profis Jenny Gruber und Patrick Bayer – im AMA-Grillclub kann man von und mit ihnen das Einmaleins rund um das perfekte Grillen lernen.

AMA, WERNER KRUG (2)

Anmeldung zum AMA-Grillclub: amagrillclub.at/abo – kostenlos und unverbindlich



Alle Infos:
www.amagrillclub.at



WERNER KRUG

Grünes Protein

Die Steirische Käferbohne darf keinesfalls fehlen, wenn steirisch gekocht und gegessen wird. Nicht zuletzt deshalb, weil

sie ein absolut hochwertiges Lebensmittel ist. Vor allem für

Vegetarier, Veganer oder Flexitarier stellt sie eine ausgezeichnete pflanzliche Eiweißquelle dar. Kein Wunder, dass sie schon seit Erzherzog

Johanns Zeiten geschätzt wird. Bezugsquellen und Rezepte:

steirische-kaeferbohne.at



Die Steiermark ist ein kulinarisches Schlaraffenland! Und das ist unseren Bäuerinnen und Bauern zu verdanken, die mit großer Leidenschaft und viel Know-how unsere Speisekammern und Teller mit Produkten in höchster Qualität füllen. Hier einige Gustomacher!

Speisekammer Steiermark



Bio und vegan

Brettjause rein pflanzlich?

Ja, das geht! Und es schmeckt hervorragend. Genauso wie das Bio-Karree oder die Bio-Käseplatte. All das gibt's im Goldplatzl-Heurigen, kombiniert mit wunderbarem Blick über Bad Waltersdorf – von 29. Juni bis 27. August. Jetzt reservieren: www.goldplatzl.at

Obst mit Herz

Am Hoheneggerhof scheint immer die Sonne – das liegt allen voran an Jeni und Peter, die mit viel Herz und Freude für regionale und saisonale Produkte in bester Qualität rund um Obst und Gemüse sorgen. Am Hof wird Gesundheit und Naturverbundenheit pur gelebt – das schmeckt man! Die tollen Produkte gibt's auch im Online-Shop.

hohenegger-hof.at



Safran für die Welt

In der 1. Weststeirischen Safranmanufaktur

kultiviert und züchtet Peter Schöggel Safran in Spitzenqualität: „Als einer der wenigen landwirtschaftlichen Betriebe weltweit bieten wir auch alternativmedizinischen Safran für Safrantee, Tinkturen, Seifen und

Cremen an.“ Die edlen Fäden werden auch zu kulinarischen Genüssen und Kosmetik verarbeitet. Mittlerweile gibt es 28 Produkte – großteils nur auf Vorbestellung, um die hohe Qualität gewährleisten zu können!

htms.schoeggel@gmx.at



Wir lieben, was wir tun,...

...wir ernten, was wir lieben. Wir setzen nicht auf Masse, sondern auf Vielfalt. Das ist die Erfolgsformel der Reitzers in Laßnitzhöhe. Was es bei Christine und Martin so alles gibt? Etwa: rund zehn verschiedene Sorten Paprika, 15 Sorten Paradeiser, fünf Arten von Zucchini und vier Melanzani-Sorten, aber auch Ingwer, Kurkuma, Yacon, Süßkartoffeln und und und. „Direktvermarktung ist unser Leben, da wir mit unseren Kunden im direkten Kontakt sind“, schwärmen die beiden, die gerne auch Tipps für die Hausgärten, vegetarische und vegane Rezepte und viel Hintergrundwissen weitergeben.

reitzers-gemuesehof.at



Reis und Quinoa

Am Reishof Fröhlich ist der Reis vom Acker zum Teller zu 100 Prozent steirisch! Durch das schonende Schälen und Polieren behält er sein volles Aroma. „Quinoa poliere ich mit der

Reismühle, so kann er den vollen, nussigen Geschmack entfalten“, erklärt Ewald Fröhlich. Abgepackt werden Reis und Quinoa plastikfrei in einer Holzzellulosefolie und energiesparend ohne Vakuum!

so-froehlich.at



HOCHGENÜSSE VON DEN JUNGEN WILDEN GEMÜSEBÄUERINNEN UND -BAUERN

Die „Jungen wilden Gemüsebauern“, das sind 13 Junge Bäuerinnen und Bauern aus der Steiermark. Der Name spricht da ganz für sich, denn die junge Truppe ist wild auf neue Ideen und wild auf gute Zusammenarbeit. Nun beginnt bei ihnen wieder die große Erntesaison mit einer vielfältigen Produktpalette, die von Kartoffeln, Paradeisern, Paprika und Gurken bis zu Himbeeren, Heidelbeeren, Kiwibeeren, Wassermelonen und vielem mehr reicht. Vieles wird auch veredelt – beispielsweise zu Paradeisersalsa, Chutneys, Senf, Sugos und Säften. Die Köstlichkeiten gibt es in den Hofläden, auf Bauernmärkten, Genuss- und Bauernläden sowie im ausgesuchten Lebensmittelhandel. Viele der hochwertigen Produkte können auch online bestellt werden.

www.djwg.at





LANDESSIEGER

Kategorie
Welschriesling,
Welschriesling
DAC Glesauf-
Neill, Klöch



Kategorie Well-
burgunder, Well-
burgunder DAC,
Marko Ottenberg,
Ehrenhausen



Kategorie
Morillon, Morillon
DAC, Weingut H.
und R. Albrecher,
Leutschach



Kategorie
Sauvignon blanc,
Sauvignon blanc
DAC,
Wein-
hof-
Winzerhaus
Oswald, Grossklein



Kategorie
Muskateller,
Muskateller
Eichberg DAC,
Adam-Lieleg,
Leutschach



Kategorie Riesling,
Riesling DAC,
Weingut Müller,
Klöch

Kategorie
Scheurebe,
Scheurebe
Urbanus,
Wein-
hof Leitner,
Großpessendorf

Kategorie Schilcher,
Schilcher Klassik DAC,
Johann Reicher,
St. Bartholomä

Orts- und
Riedenwein Schilcher,
Schilcher Ried
Galsereg, Weingut
Wiedersill, Wles

BROSCHÜRE

Viele Infos
und alle
Adressen.

Die besten
Weine der
Steiermark
2023 nennt
sich die
Begleitbro-
schüre zur
Landesweinbewer-
tung. Mit Informationen zur
Veranstaltung und allen Namen
und Adressen der Semifinalis-
ten und Finalisten. Bestellt
werden kann die Broschüre -
maximal drei Stück pro
Person - unter:
wein@lk-stmk.at.
Oder man scannt
diesen QR Code
ein und liest nach.



Die besten Weine der Steiermark

Fruchtig und ursteirisch - Landesweinbewertung stellt die besten Tropfen des Jahrgangs 2022 ins Schaufenster.

Das ist immerhin die größte Auszeichnung, die man für seinen Wein in der Steiermark bekommen kann", zeigt sich Landessieger und „Weingut des Jahres“-Preisträger Andreas Posch aus Pischelsdorf gleichsam erfreut wie überrascht. „Wir haben über die Jahre zwar insgesamt schon 30 Finalisten und mit dem heurigen fünf Landes-siege einfahren können, aber der Titel hat uns dennoch absolut überrascht. Ja, wir waren echt baff!“ Baff ob der Rekorderinreichungen und der extrem hohen Qualität war auch die Expertenjury, die die eingereichten Weine wie immer einer gestrengen Prüfung unterzogen hat. „Wir ha-

ben diesmal unglaubliche 2.049 Proben eingereicht bekommen - von 500 Weinbauern“, zeigt sich auch Weinbaudirektor Werner

Luttenberger überwältigt. Aber: „Es ist nun einmal das große Ziel so gut wie eines jeden Weinbauers, einmal einen Landessieger einzufahren.“ Mit dem Sieg ist ja auch viel Publicity verbunden - und die Landesweinbewertung stellt zweifelsohne ein nationales und internationales Sprungbrett dar.

Auch das Qualitätsbarometer zeigt steil nach oben. „Trotz strengster Auswahl haben es 341

Insgesamt 30 Finalisten, heuer der fünfte Landessieger - da war die Zeit reif für den Titel „Weingut des Jahres“. Andrea und Andreas Posch waren dennoch „völlig überrascht und baff“.



Genuss auf steirisch 7/12

Samstag, 24. Juni 2023

GENUSS auf steirisch | 7



LANDESSIEGER

Sauvignon blanc,
orts-riedentypisch,
Sauvignon blanc
Gamitz DAC,
Weingut Tinnauer,
Gamitz



Burgunder, orts-
riedentypisch,
Grauburgunder DAC,
Weingut Platzer,
Tischen

Traminer/
Gewürztraminer,
Gewürztraminer
Reserve, Strablegg-
Leitner, Amfels



Kategorie
Prädikatswein, TBA,
Stefan Potzinger,
Gabersdorf



Riedenwein
Sauvignon blanc,
Sauvignon blanc Ried
Kogelberg DAC,
Assigal,
Leibnitz



Riedenwein
Burgunder,
Chardonnay
Reserve Ried
Hollerberg DAC,
Posch,
Pischelsdorf



Kategorie Sekt,
Schlicher Sekt Brut,
Lex Langmann,
St. Stefan/Stainz



Kategorie Blauer
Zweigelt,
Eruption Rot,
Weinhaus Ulrich,
St. Anna/Aigen



Kategorie
Rotwein Vielfalt,
ZW BW Rotwein Cuvée,
Weingut Labanz,
Oberhaag



INTERVIEW



Werner Luttenberger,
Weinbaudirektor

ANNA STÖCHER

Klare steirische Handschrift!

Ist der Weinbaudirektor
zufrieden mit dem 2022er?

WERNER LUTTENBERGER:

Auf jeden Fall. Vor allem, weil
die steirische DAC-Handschrift
wieder ganz klar zu erriechen
und erschmecken ist.

Wie lässt sich der Jahrgang
2022 beschreiben?

Fruchtig, etwas weniger
alkoholreich als die
vergangenen Jahrgänge,
sehr harmonisch und ausge-
glichen – sehr trinkanimie-
rend.

Rekordbeteiligung bei der
Landesweinkost – was
motiviert die Weinbauern?

Es ist das große Ziel für viele
Weinbauern, zumindest
einmal einen Landessieg
einzufahren – heuer waren
sehr viele Junge dabei, die
das erstmals versucht haben.
Auch das Rennen um das
„Weingut des Jahres“ ist ein
alljährlicher Nervenkitzel.
Siege bedeuten immer
Publicity – die Betriebe
stehen damit im Schau-
fenster.

Das heißt: ein Landessieger
ist ein absoluter Top-Wein.

Mit Garantie! Es wurden
heuer 2.049 erstklassige
Weine eingereicht – da
kommen ja nur die sechs
besten eines Betriebes zum
Zug. Daraus sind 18 Landes-
sieger hervorgegangen – da
ist jeder für sich ein Spitzen-
wein.

„Es ist ein
sehr schönes
Gefühl, eine solche
Bestätigung für sein
Tun zu bekommen“.

Andreas Posch

Weingut des Jahres,
Pischelsdorf

scher steirischer DAC-Hand-
schrift und etwas weniger Al-
kohol als die Jahrgänge davor.“

Einen idealen Überblick über die
besten steirischen Weine bietet
die Siegerbroschüre (siehe links
oben!) Dort sind alle Semifina-
listen, Finalisten und Sieger
aufgelistet.

Alle Finalisten-Weine der Landes-
weinbewertung 2023 gibt es auch
im Onlineshop zu bestellen: shop.
buschenschank.at. Außerdem
können die Siegerweine in der
Steiermark Vinothek in St. Anna
am Aigen verkostet werden.

Was Luttenberger den Weinlieb-
habern besonders schmackhaft
macht: „Ein Besuch direkt bei den
erfolgreichen Betrieben ist auf
alle Fälle ein ganz spezielles
Erlebnis.“

Weine in das Semifinale
geschafft. Das zeigt auch,
welch große Klasse letzt-
lich in den 18 Siegerflaschen
steckt“, betont Luttenber-
ger. Den heurigen Jahrgang
beschreibt der Weinbaudirek-
tor übrigens als ganz beson-
ders trinkanimierend: „Die
2022er sind sehr harmo-
nisch, mit erfreulich klassi-

GENUSSMOMENT



Dinner mit Übernachtung im Steirereck am Pogusch gewinnen

Was wäre der Sommer ohne diese besonderen Emotionen, Erfahrungen und Erlebnisse, die man sich stets als wunderbare Erinnerungen bewahrt? Mit diesen Lieblingsmomenten kann man jetzt sogar gewinnen.

Für die ganz persönliche kulinarische Urlaubsreise verschenkt Steirerkraft einen unvergesslichen, einzigartigen Genussmoment für zwei: ein exzellentes Dinner plus Übernachtung im legendären Steirereck Pogusch.

Für eine Teilnahme an dem Gewinnspiel gilt es nur ein paar einfache Regeln zu beachten: Folge Steirerkraft auf Instagram, teile eine Story deines Lieblingsmoments – das kann eine Story zum Sommer, zum Urlaub, zum Wohlfühlort, zu Freunden oder auch zur Lieblingspeise sein – und verlinke Steirerkraft.

Jetzt braucht es nur noch ein bisschen Glück, um den unvergleichlichen Genussmoment in der Steiermark zu gewinnen. Der QR-Code führt direkt zum Steirerkraft Instagram Account:



Mit Steirerkraft

Eine genussvolle Reise nach Mexiko, Bella Italia und mitten ins grüne Herz: die Steirerkraft Rezepte Rockerinnen und Rocker kochen auf. Und: Es gibt einen einzigartigen Genussmoment zu gewinnen.

Sommer – das ist ein Wort wie ein Versprechen. Es ist die Zeit für Erholung, für Urlaub, für Reisen, für Freizeit, für Vergnügen und für Leichtigkeit in allen Facetten. Die kommenden Wochen gilt es ungeachteter Herausforderungen des dicht getakteten Alltags mit vielen kleinen und größeren Genussmomenten zu zelebrieren. Und daher nehmen Julia Knittelfelder, Anna Majcan und Ludwig Sandtner auch alle passionierten Hobbyköche auf eine abwechslungsreiche kulinarische Reise mit, die heimische Köstlichkeiten wie Steirisches Kürbiskernöl, Käferbohnen und Kürbiskerne in immer neuen Interpretationen auf den Teller bringt.

Für vielfältige Gaumenfreuden bietet Steirerkraft jede Menge Inspiration. Damit man schnell und einfach findet, was man sucht,

wurde die Website für ein benutzerfreundliches Erlebnis gerade vollständig überarbeitet. Das Design spiegelt die Marke wider. Integriert ist auch ein neuer Online-shop, in dem man in der gesamten Steirerkraft-Produktpalette virtuell schmökern und sich darüber hinaus Ideen für Geschenke holen kann. Die intuitive Navigation macht das Gustieren in der Datenbank, in der sich eine Vielzahl an kreativen Rezepten findet, zum echten Vergnügen.

Für die kulinarische Sommerreise präsentiert Julia Knittelfelder, Rezepte Rockerin 2023, heimisches Gemüse in Bestform: Karfiol in allen Zuständen – von Karfiolpüree über Karfiolpesto bis hin zu Karfiolröschen – harmoniert perfekt zu geschmorter Entenkeule und erhält mit Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen den perfekten Twist. Knittelfelders Anspruch: ohne zu verschwenden Großartiges auf den Teller zu bringen. Ludwig Sandtner, Rezepte Rocker 2022, rückt Bella Italia in



Anna Majcan hat schon viel von der Welt gesehen und in Küchen rund um den Globus gekocht. Die Absolventin des Tourismuskollegs Bad Gleichenberg kombiniert gerne Ethno-Soulfood mit regionalen Zutaten – immer dabei ist ihre Liebe zum Detail.

kulinarisch verreisen

den Mittelpunkt: Seine Cannelloni alla Stiriana verbinden den italienischen Klassiker mit steirischen Köstlichkeiten wie Käferbohnen. Ganz nebenbei lernt man bei ihm Fachbegriffe wie „Brunoise“ kennen. Das ist eine Schneideart von Gemüse, das Ergebnis sind winzige Würfel.

„Viva Mexico“ propagiert Anna Majcan – mit steirischen Tacos mit pulled Pork und Käferbohnenmus. Von der Steiermark in die Welt hinaus und wieder zurück, das wollte die Rezepte Rockerin 2021 mit ihren kulinarischen Kreationen schon immer und sammelte während ihrer Ausbildungszeit und danach Berufserfahrung in London, Sri Lanka, Texas und eben in Mexiko. Julia Knittelfelder hat übrigens während ihrer Lehrzeit unter anderem im Steirereck Pogusch ein Praktikum absolviert, noch heute verbinden sie gute Freundschaften mit dem Haus. Dorthin geht auch eine ganz besondere Reise: Steirerkraft ver-

schenkt nämlich einen unvergesslichen, einzigartigen Genussmoment für zwei: ein Dinner plus Übernachtung im Steirereck Pogusch. Dafür gilt es eine Story zum persönlichen Lieblingsmoment auf Instagram zu teilen (mehr Informationen zum Gewinnspiel links).

Alle Gerichte und noch viel mehr findet sich auf
www.steirerkraft.com/rezepte/



Ludwig Sandtner, ursprünglich aus Salzburg stammend, kam wegen eines Studiums in die Steiermark. Heute ist er hier Jungkoch mit Leib und Seele: „Mir ist wichtig, dass es gut schmeckt, dem Körper guttut und die Zubereitung Spaß macht.“

Für Julia Knittelfelder bedeutet Steirische Küche bodenständige Gerichte aus regionalen Saisonprodukten. Ihre Praxiserfahrungen stammen von Döllner über Steirereck Pogusch und Ikarus im Hangar-7 bis zu den Geschwistern Rauch.



DIE BESTEN DER BESTEN

Das Steirische Kürbiskernöl g.g.A.

von Steirerkraft gehört zu den besten Kürbiskernölen 2023. Bei der Gault-Millau-Verkostung erreichte es den dritten Platz. Beurteilt wurde nach den Kriterien Farbe, Viskosität und Mundgefühl, Reintönigkeit, Frische und spezifische Röstnote.

Hochkarätige Fachjury.

Die Sieger wurden von einer hochkarätigen Fachjury ermittelt – angeführt von Haubenkoch Max Stiegl und Gourmetguide-Herausgeberin Martina Hohenlohe. Sie unterstrich: „Kürbiskernöl ist ein urtypisches österreichisches Produkt und wir sind stolz darauf, schon seit 18 Jahren das beste unter den ausgezeichneten Ölen herauszufiltern. Es erstaunt uns jedes Mal, aber selbst unter den besten Ölen sind Unterschiede in Duft und Geschmack deutlich erkennbar.“

Das prämierte Steirische Kürbiskernöl g.g.A. ist im Steirerkraft Webshop in Aktion.



Von Gault Millau ausgezeichnet:
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. von Steirerkraft

Most – edler Speisenbegleiter und trendiger Partydrink

Moderne Lifestyle-Obstweine aus alten Apfelsorten waren die Stars bei der heurigen Landesprämierung.

Most ist das neue Edelgetränk in der steirischen Genuss-Szene! Von der Krügerware aus Fallobst hat sich der steirische Most zu einem hochwertigen Kultgetränk entwickelt. „Was unsere Obstveredler mittlerweile vorlegen, steht dem Wein um nichts mehr nach“, freut sich Georg Thünauer, Obstbaureferent der Landwirtschaftskammer Steiermark, über den Erfolgslauf dieses steirischen Traditionsproduktes. Als Geheimnis dafür nennt er „hochwertigste Obstqualität, beste technische Ausstattung sowie Obstveredler, die laufend ihr Know-how erweitern.“

Welche Top-Ergebnisse diese Kombination zutage bringt, zeigte sich einmal mehr bei der Landesprämierung. Sie war heuer eine Sternstunde für die arrivierten Produzenten und stellte vor allem moderne Lifestyle-Obstweine aus alten Apfelsorten aufs Podest. Insgesamt gingen 118 Moste, Schaumweine und Cider von 27 Obstproduzenten ins Rennen. Daraus ermittelte eine 16-köpfige Expertenjury schließlich die sechs Landessieger (siehe

rechts!). Thünauer: „Die Ergebnisse zeigen, dass sich in der Steiermark eine neue, hochqualitative Qualitätsobstlinie etabliert hat. Die steirischen Qualitätsobstweine, von trocken bis lieblich, werden dabei sowohl aus traditionellen Apfelsorten, meist von Streuobstbäumen, wie auch aus modernen Tafelobstsorten hergestellt.“ Am besten gleich einmal probieren!

QUALITÄT MIT STAATLICHER PRÜFNUMMER

Steirischer Qualitätsmost trägt, wie der steirische Wein, eine staatliche Prüfnummer. Er darf deshalb auch als Qualitätsobstwein bezeichnet werden. Dafür müssen strengste Kriterien, wie etwa die sensorische und analytische Prüfung im Labor, erfüllt werden.

Spitzen Speisenbegleiter
Ein Glaserl RubINETTE? Ein Ilzer Rosenapfel – reinsortig und duftend? Maschansker oder Schafnase? Steirischer Qualitätsmost harmonisiert jedenfalls bestens mit Haubenküche

Trendiges Partygetränk
Auf der Fete die Mostkorken knallen lassen – das bringt die Stimmung garantiert zum Schäumen! Vor allem beim jungen Partyvolk hat sich Most zum Lifestyle-Getränk entwickelt

Stilvoller Auftritt
Krügerl war gestern! So qualitativ wie der steirische Most, so stilvoll wird er mittlerweile auch kredenzt – eigene Mostgläser bilden dafür den würdigen Rahmen. Aber auch bei Flaschen und Etiketten spiegelt sich die Qualitätsschiene wider



„Unsere Mostproduzenten spielen dank Top-Qualität, modernster Technik, viel Know-how und Leidenschaft in der absoluten Oberliga.“

Georg Thünauer
LK-Obstbaureferent



- 1** Dreifach-Landessieger: Most Brunner, Ilz, mit Maschansker, Bruno und Cider Brunhild
2 Landessieger: Mostgut Kuchlbauer, Vorau, mit RubINETTE
3 Mausser Most, Hitzendorf, Landessieger mit Champagner Renette,
4 Landessieger für Obstbau Macher, Welz, RubINETTE

Genuss auf steirisch 11/12

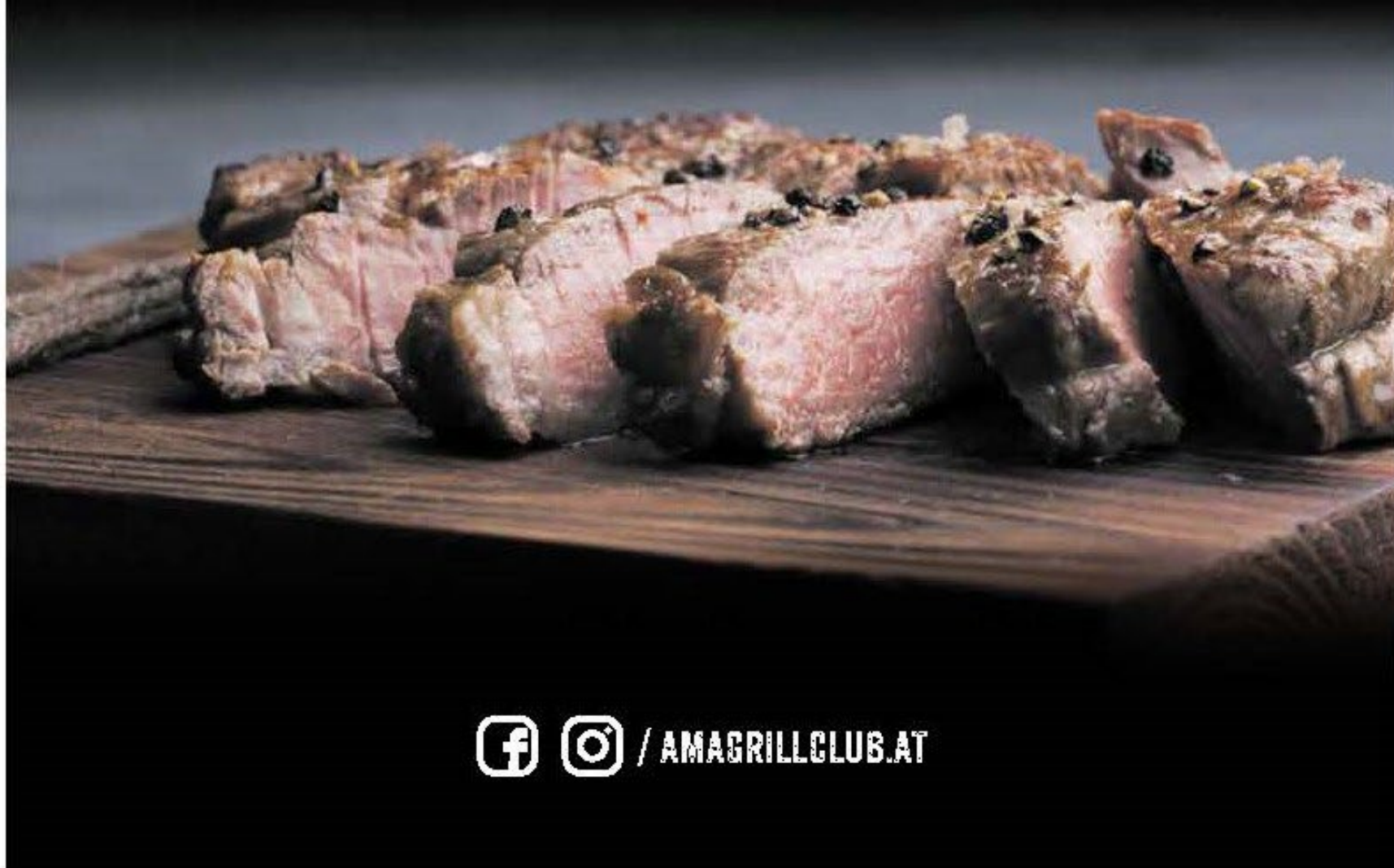
AMA GRILLCLUB.at

VOM KENNER ZUM KÖNNER

**JETZT
ANMELDEN**
UNTER:
[AMAGRILLCLUB.AT/ABO](https://amagrillclub.at/abo)

**VORTEILE ZUM
NULLTARIF:**

- ✓ REZEPTE UND VIDEOS
- ✓ TESTS UND EXPERTENTIPPS
- ✓ GRILLKURS-INFOS UND EVENTS
- ✓ ONLINE-ABO GRILLZEIT MAGAZIN



  / [AMAGRILLCLUB.AT](https://amagrillclub.at)

Sechs Millionen Neupflanzungen jährlich machen die Wälder klimafit.

Millionen Bäumchen für den **Wald** von morgen

Die Steiermark, das grüne Herz Österreichs! Diesen Beinamen verdankt unser Bundesland seinem großen Waldreichtum. Damit dieser weiterhin erhalten bleibt, vor allem ange-

Rund sechs Millionen Neupflanzungen im Jahr sorgen für junge, klimafitte Wälder – und eine grüne Steiermark

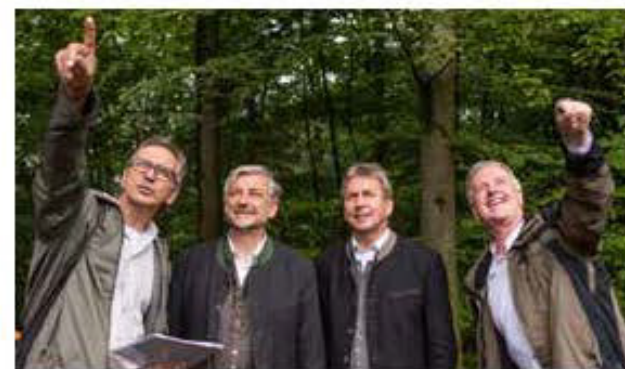


sichts der Herausforderungen rund um den Klimawandel, setzen die heimischen Waldbauern eine Reihe von wichtigen und innovativen Maßnahmen. Allen voran werden in diesem Zusammenhang neue Waldbäumchen gepflanzt – und zwar jährlich sage und schreibe sechs Millionen! „Und das nicht nur dort, wo Flächen durch Borkenkäfer geschädigt wurden, sondern auch auf ganz regulär geernteten Waldbeständen. Damit sichern die rund 34.000 steirischen Waldbauern die kontinuierliche Verjüngung des Waldes und tragen auch ganz wesentlich zur Senkung der CO₂-Belastung bei“, betont Stefan Zwettler, Forstchef der Landwirtschaftskammer Steiermark. Bei diesen Wiederbepflanzungen geht der Trend übrigens ganz eindeutig in Richtung Mischbaumarten wie Eiche, Ahorn, Buche sowie zu Edelbaumarten. Von den sechs Millionen Forstpflanzen, die im Wirt-

schaftsjahr 2020 bis 2021 in der Steiermark verkauft wurden, sind rund 6,6 Prozent oder 376.000 Stück auf Laubholz entfallen; der Rest war Nadelholz.

Zwettler: „Der Klimawandel ist zweifelsohne die größte Herausforderung für unsere Wälder. Durch den Temperaturanstieg

und veränderte Niederschlagsmengen wird sich unser Waldbild drastisch verändern. Basis für den klimafitten Wald von morgen ist daher die dynamische Walddtypisierung. Dabei wird die Wahl der Baumarten von jedem Waldbesitzer individuell auf den jeweiligen Standort zugeschnitten.“



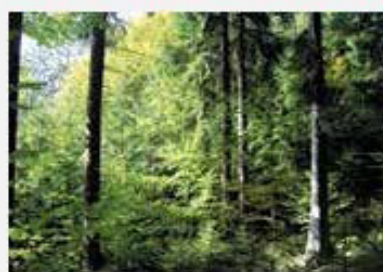
Forstexperten und Waldbauern legen heute die Basis für den klimafitten Wald von morgen

ALEXANDER DÄNNER, ADOBE STOCK, KROGGER

WIE WALDBESITZER WÄLDER KLIMAFIT MACHEN

- 1 Resistenz erhöhen.** Die Widerstandsfähigkeit der Wälder wird durch das Vermeiden von Schäden verbessert. Um für Stabilität zu sorgen, wird rechtzeitig darauf geachtet, dass der Baum Platz und Raum hat, um sich entfalten zu können. Dazu tragen auch Durchforstung, gruppenweises Einbringen von Mischbaumarten sowie die Verbesserung der natürlichen Verjüngungsbedingungen bei.
- 2 Resilienz steigern.** Nach Störungen werden die Waldfunktionen rasch wieder hergestellt. Verschiedene Baumarten und unterschiedliche Baumhöhen senken etwa das Risiko von flächenweisen Zusammenbrüchen des Bestands. Kontinuierliche Verjüngung wirkt Bestandsschäden entgegen, kleinflächige Bewirtschaftungsmethoden erhöhen die Resilienz.
- 3 Anpassungsfähigkeit verbessern.** Einsatz verschiedener Baumarten erhöht Anpassungsfähigkeit an Umweltbedingungen. Besondere Bedeutung hat hier die genetische Vielfalt.

SECHS MILLIONEN FORSTPFLANZEN



In der Steiermark wurden im Wirtschaftsjahr 2020 bis 2021 rund sechs Millionen Forstpflanzen verkauft: 3,3 Millionen Fichten 702.000 Tannen, 1,5 Millionen Lärchen, 102.000 Rotbuchen und 192.000 Stieleichen

AUFS QUALITÄTSSIEGEL SCHAUEN



Nachhaltigkeit ist bei Holz- und Papierprodukten ein Gebot der Stunde. Das PEFC-Siegel garantiert, dass der Rohstoff aus nachhaltig bewirtschafteten Wäldern stammt und hohe ökologische und soziale Anforderungen eingehalten werden

Radio/Fernsehen

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark

Rechnungshof – Lebensmittelpreise



[Zum Beitrag](#)



FR	SA	SO	MO	DI	MI	DO	FR
16	17	18	19	20	21	22	23
12:30 RH Böden für Lebensmittelproduktion bundesweit planen							
12:36 Wetter							
12:37 Verkehrsservice							

Frauen in der Landwirtschaft: Eva König



studio **2**



Zum Beitrag



Studio 2 – 16. Juni, 17.30 Uhr

Marktbericht: Sommersalate und Ölspezialitäten



[Zum Beitrag](#)



MO

DI

MI

DO

FR

SA

SO

MO

12

13

14

15

16

17

18

19

08:11

Marktbummel: Sommersalate und Ölspezialitäten

...

Eros Ramazzotti

Sei Un Pensiero Speciale

Kenny Rogers

Ruby Don't Take Your Love To Town

Landesweite-Medien

IK Landwirtschaftskammer
Steiermark



Geld & Recht

Daniela Bachal

Eine Investition in die nächste Generation

Waldpreise und Holzertrag in der Steiermark. Für wen ein paar Hektar Waldbesitz interessant sind und was für nötige Arbeiten im Wald zu bezahlen ist. Womit potenzielle Kleinwaldbesitzer aktuell rechnen müssen.

Die Preissteigerungen bei Immobilien haben in den vergangenen Jahren alle Segmente umfasst, nicht nur Wohnimmobilien, auch landwirtschaftliche Grundstücke und Wald. „Seit 2013 haben sich die Preise für alle Immobilien in Österreich im Schnitt verdoppelt“, sagt Thomas Kircher von Raiffeisen Immobilien Kärnten und bezieht sich dabei auf die Zahlen der Nationalbank und der Statistik Austria. Grund und Boden ist nun einmal nicht vermehrbar – „hier gibt es weitere jährliche Preissteigerungen im einstelligen Bereich, während die in den Coronajahren stark gestiegenen Preise bei Wohnungen schon seit dem Vorjahr sinken.“ Kircher und sein steirischer Kollege Andreas Glettler sind sich einig: Der Waldpreis liegt bei einem Minimum von 50 Cent pro Qua-

Wer kaufen darf

Nicht jeder kann in Österreich einfach Wald kaufen, wie etwa eine Wohnung oder ein Haus. Dem Verkauf von Grünland, dazu gehört auch Wald, muss prinzipiell die Grundverkehrskommission zustimmen, sobald es um mehr als 3000 Quadratmeter geht. Die Kommission tagt in jedem Bezirk einmal pro Quartal und hat ihren Sitz in der jeweiligen Bezirkshauptmannschaft. Die Genehmigungspflicht soll Preistreiber verhindern und dafür sorgen, dass landwirtschaftliche Flächen auch landwirtschaftlich genutzt bleiben.

Käufer müssen im Prinzip bereits Landwirte sein (bzw. über Waldbesitz, der auch geerbt sein kann, verfügen) – wobei es hier in der Praxis einiges an Interpretationsspielraum gibt.

dratmeter, die Obergrenze sind im Schnitt vier Euro. „Bis auf Ausnahmen sind es jedenfalls einstellige Quadratmeterpreise, die keine fünf Euro erreichen“, sagt Kircher.

Was den Preisunterschied ausmacht? Sagen wir es so: 50 Cent gibt es für einen Quadratmeter Wald auf felsigem Grund, südseitig in hoher Lage, nicht durch Wege erschlossen, ausgeschlägert und nicht aufgeforstet. Den besten Verkaufspreis erzielt

Der steirische Wald in Zahlen

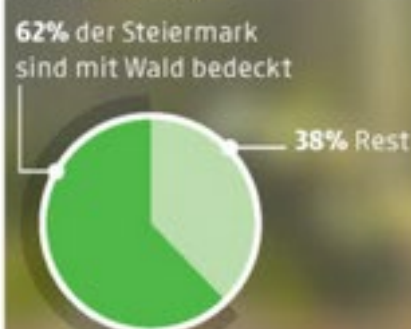
Die Steiermark ist das walddreichste Bundesland – wem diese Grünlandflächen gehören und wie viel Holz geerntet wird.

Waldflächen in Österreich in Hektar (ha)



In den vergangenen 25 Jahren hat die Waldfläche in der Steiermark um 17.000 ha zugenommen

Bewaldungsgrad der Steiermark



Wem gehört der steirische Wald?



Baumartenverteilung



Josef Krogger, Forst-Experte bei der Landwirtschaftskammer



Hermann Petschauer, Kleinwaldbesitzer aus dem Gailtal



Thomas Kircher, Geschäftsführer Raiffeisen Immobilien

Wald auf flachem, nährstoffreichem Boden auf der Nordseite, in Tallage mit hiebreifem Holz (sozusagen „erntereif“), und das alles gut erschlossen mit Forstwegen. Das Holz sollte ja ohne allzu großen Aufwand aus dem Wald transportiert werden können.

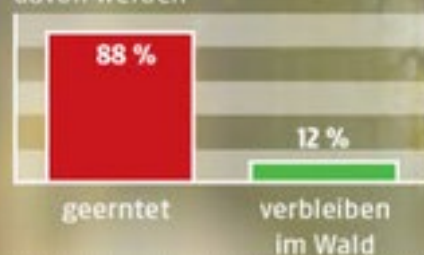
In der Realität ist es aber nicht der Ertrag, der Menschen antreibt, ein Stück Wald zu kaufen. Hermann Petschauer, der zu den

Kleinwaldbesitzern im Kärntner Gailtal gehört, sagt ohne zu zögern: „Wenn ich ehrlich bin, zahle ich drauf.“ Das ist die rein wirtschaftliche Betrachtung. Es gibt aber noch eine andere: Die körperliche Arbeit im Wald macht ihm Spaß und das Herz geht ihm auf, wenn er sieht, wie eine alte Fichtenmonokultur durch kontinuierlichen eigenhändigen Umbau Stück für Stück zum Mischwald mit ursprünglich hier beheimateten

Es wächst mehr Holz nach, als geerntet wird:

30

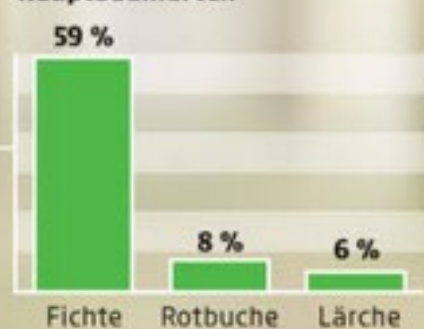
Millionen m³ Holz pro Jahr wachsen in Österreich nach, davon werden



5

Milliarden Euro beträgt der Produktionswert der steirischen Forst- und Holzwirtschaft (zum Vergleich Österreich: 12 Mrd.)

Hauptbaumarten:



Einkommensbezieher in der Forst- und Holzwirtschaft:



Holzernte pro Jahr: Steiermark 5 Millionen Festmeter



60 %

des Holzeinschlags kamen 2022 von den gut 140.000 Kleinwaldbesitzern in Österreich mit weniger als 200 Hektar Waldbesitz.

37 %

des 2022 in Österreich geschlagenen Holzes waren Schadholz (Borkenkäfer und Stürme) – mehr als 2021, weniger als 2018 bis 2020.

Gehölzen wird. Mehr Lohn ist dafür ohnehin nicht drinnen, „wenn man weiß, dass der Preis für einen Festmeter bestes Fichtenholz, abholbereit an einer Straße, 1968, in meinem Geburtsjahr, bei 950 Schilling lag und man heute vielleicht 110 Euro dafür bekommt.“

Wie sieht dann erst die Rechnung für jene Waldbesitzer aus, die für jeden Handgriff in ihrem Wald bezahlen müssen? Der Forstberater Josef Krogger von der steirischen Landwirtschaftskammer gibt Entwarnung: „Durchforstungen werden auf Akkordlohnbasis vereinbart, auf Kosten pro Festmeter Holz, die man aus dem Wald herausholt. Das ist die Sicherheit auch für unerfahrene Waldbesitzer, dass sie nicht mehr bezahlen müssen, als der Holzerlös ausmacht.“ Konkret werden im Moment um

die 30 Euro (exklusive) pro Festmeter für die Arbeit verlangt. „Der Preis beginnt bei Faserholz, also im billigsten Segment, bei etwa 45 Euro pro Festmeter und geht hinauf bis zu circa 105 Euro für Fichtenblochholz“, sagt Krogger. Er gibt im Bestfall also einen Ertrag von 75 oder 80 Euro (vor Steuern), wenn man voraussetzt, dass das Gelände nicht allzu unwegsam ist. Und es braucht (bei gutem Boden in guter Lage) zumindest 60 Jahre, bis eine Fichte hiebreif ist, wie es in der Förstersprache heißt. Krogger sagt es so: „Im Normalfall bleibt bei einer Durchforstung, die im Schnitt etwa alle sieben Jahre

„Ich sehe es als meine persönliche Verantwortung, eine Monokultur in zukunftsfitte Mischwald umzuwandeln.“
Hermann Petschauer

nötig ist, ein positiver Deckungsbeitrag übrig. Wald muss man immer als Investition in die Zukunft sehen, man muss in Generationen denken.“

Waldbesitzer können ihren Wald freilich auch ganz einfach der Natur bzw. der natürlichen

Auslese überlassen. Der Nachteil aus der Sicht des Forst-Experten: „Es gibt sehr lange instabile Phasen im Wald, auch die Bäume, die überleben, sind labil. Dem beugt man mit Durchforstung vor, indem man früher entscheidet, welche Bäume bleiben sollen, damit sie stabil und vital wachsen können.“

Was den Handel mit Waldgrundstücken anlangt, ist durch-

aus Bewegung auf dem Markt: In der Steiermark gab es 2022 laut Raiffeisen Immobilien ein Transaktionsvolumen von insgesamt 34 Millionen Euro, dafür wurde 678-mal Wald gekauft bzw. verkauft. Im Schnitt lag der Kaufpreis also bei 50.000 Euro.

In Kärnten gab es im Vorjahr 426 Kaufeinträge im Grundbuch, das Transaktionsvolumen betrug 55 Millionen Euro. „Darunter sind allerdings auch Verkäufe von Wald, der zu Bauland umgewidmet wurde, das verfälscht die Zahlen“, gibt Kircher zu bedenken. Derzeit seien in ganz Kärnten auf allen Plattformen 72 land- und forstwirtschaftliche Flächen im Angebot, etwa ein Drittel davon ist Wald. In der Steiermark sind die Verhältnisse ähnlich. Die Preise pro Quadratmeter bewegen sich dabei zwischen 1 und 3,5 Euro pro Quadratmeter.

Schafsriß nur zehn Meter von Haus entfernt

War es wieder ein Wolf? Bauer aus Grundlsee will nach Riß von fünf Schafen seine Herde nicht auf die Alm treiben. Unterdessen warnt Landwirtschaftskammer vor „Hybridwölfen“.

Von Iris Hödl

Der Wolf soll erneut zuge schlagen haben, diesmal in Grundlsee. Gestern früh entdeckte Landwirt Martin Schober es: ein Schaf tot, vier verletzt. „Bei einem wissen wir

noch nicht, ob es durchkommt. Die anderen sind stabil, aber müssen behandelt werden. Sie haben tiefe Wunden“, sagt er. Schober bringt seine rund 50 Tiere nicht wie geplant vom Niederleger auf die Hochalm. „Sie sind schüchtern und unru-

hig, deshalb bringen wir sie jetzt runter in den Stall.“ Er will sie zu einem späteren Zeitpunkt wieder hinaufbringen – wenn auch mit einem „unguten Gefühl“. „Wir müssen ja eine bestimmte Zahl von Weidetagen vorweisen können, sonst müssen wir Strafe zahlen.“

Seine Schafe hatte er übrigens mit einem Elektrozaun gesichert. „Die letzten 20 Jahre hat das auch super funktioniert.“ Alternative Herdenschutzmaßnahmen sind für ihn eher keine Option: „Wer soll denn das machen? Wir sind nur zu zweit. Und wer soll es zahlen?“

Ob es sich bei dem Raubtier wirklich um einen Wolf handelt, soll eine DNA-Auswertung zeigen. Bis zum Ergebnis könne es aber bis zu zwei Wochen dauern, weiß Amtstierarzt Wilfried Laubichler. Bisher gebe es einen



bestätigten Wolfsriss im Bezirk Liezen, in Oberstuttern (Mitterberg-Sankt Martin).

Laubichler hat sich selbst ein Bild der Lage gemacht und kann ausschließen, dass es ein Fuchs war. „Es war auf jeden Fall ein größerer Beutegreifer, Wolf oder Schakal.“ Das könne man an den Verletzungen erkennen. Irgendwas habe den Angreifer aber aus dem Konzept gebracht, weil das Schaf kaum verwertet wurde.

”

Es war auf jeden Fall ein größerer Beutegreifer, Wolf oder Schakal. Irgendwas hat den Angreifer aber aus dem Konzept gebracht.

Wilfried Laubichler, Amtstierarzt

“

Was Landwirt Schober besonders schockiert, ist, dass die Schafe nur wenige Meter von einem Wohnhaus gerissen wurden. „Wenn es denn wirklich der Wolf war, hat er keine Scheu“, sagt er. Er befürchtet, dass das Tier irgendwann auch Menschen angreifen könne.

Die Sorgen der Landwirte nehmen zu, die Almwirtschaft stehe auf dem Spiel. Schober ärgert sich: „Der Wolf hat keinen Platz bei uns.“

Unterdessen wird vor allem vonseiten der Landwirtschaftskammern ein neues Drohszenario gezeichnet: Hybridwölfe, also Kreuzungen aus Wölfen und Hunden, könnten als neues Problem auf die Almbauern zukommen. In Kärnten und Tirol wurden solche Tiere bereits nachgewiesen. Sie könnten aus Ländern mit vielen streunenden Hunden stammen und weniger Scheu vor dem Menschen haben, hieß es in einer Pressekonferenz der LK Kärnten. „Hybridwölfe können auch in der Steiermark zum Problem werden“, ist man in der LK Steiermark alarmiert. „Deshalb ist bei der angekündigten Wolfsverordnung neben einem Wolfsmonitoring auch eine Entnahme von Risiko- und Schadwölfen sowie Hybridwölfen vorzusehen“, fordert die Kammer.

Online Plattformen



Post der Woche

Facebook LWK Steiermark



Landwirtschaftskammer Steiermark

Gepostet von Philomena Graf · 21. Juni um 17:01 ·



Wer wird Biohof des Jahres ?

Stimmt noch bis einschließlich 23. Juni 2023 für euren Lieblingsbetrieb ab und gewinnt eine Übernachtung auf einem Bio-Bauernhof! ❤️

Die Finalistinnen und Finalisten:

➡ Biohof Präthal, Neumarkt... [Mehr anzeigen](#)



Bio-Award-Kandidaten:
Weinhof Krenn, Edelsbach bei Feldbach



Bio-Award-Kandidaten:
Biohof Maritsch, Aibl bei Eibiswald



25

3 Kommentare 11 Mal geteilt



Gefällt mir



Kommentieren



Teilen

Post der Woche

Facebook Steirische Lebensmittel



Steirische Lebensmittel

Gepostet von Philomena Graf · 20. Juni um 16:26 ·

...

#BeimBauernDaheim:

👉 Von Vogelsalat, über Frühkraut, Süßkartoffeln und Käferbohnen bis hin zu Pastinaken und Chinakohl – diese und noch viele weitere herrliche Gemüsesorten baut der [Gemüsehof Fam. Pein](#) in Mureck (Südoststeiermark) an. Familie Pein bewirtschaftet alleine etwa 18 Hektar Ackerland und baut im Sommer zusätzlich bis zu einen Hektar Freilandgemüse an. 🍅 Das Angebot des Hofes umfasst saisonales Gemüse sowie eine Auswahl an hochwertigen Produkten wie hausgemachte Nu... Mehr anzeigen



👍 44

4 Kommentare 27 Mal geteilt

👍 Gefällt mir

💬 Kommentieren

➦ Teilen

Post der Woche

Instagram LWK Steiermark



steirische_landwirtschaft Wer wird Biohof des Jahres ?
Stimmt noch bis einschließlich 23. Juni 2023 für euren Lieblingsbetrieb ab und gewinnt eine Übernachtung auf einem Bio-Bauernhof! ❤️

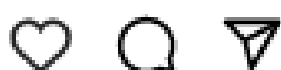
Die Finalistinnen und Finalisten:

- ➡ @diespeis_biohofpraethal, Neumarkt
- ➡ @krenn.49, Edelsbach bei Feldbach
- ➡ @biohof_maritsch, Aibl bei Eibiswald

📌 JETZT voten unter: #linkinbio

#landwirtschaft #steiermark #styria #landwirtschaftskammer
#regional #saisonal #österreich #lksteiermark

Bearbeitet · 23 Std.



Gefällt andreasj.steinegger und 108 weitere Personen

GESTERN